الله غالب

كتاب الطبيخ في المغرب والأندلس

في عصر الموحدين

لمؤلف مجهول

نشرنا فى المجلد الخامس من هذه الصحيفة (ص ١٣٧ ، ١٥٥ من القسم الافرنجى) دراسة عن كتاب «الطبيخ فى المغرب والأندلس فى عصر الموحدين» بقلم البحاثة المعروف أمبروزيو اويثى ميراندا ، ووعدنا فى نهاية الدراسة بأن ننشر نص ذلك الكتاب كاملا فى هذه الصحيفة .

ونقدم الآن هذا النص كما حققه الأستاذ أمبروزيو أويثى ميراندا .

وقد حرص الناشر على أن يحتفظ بأسلوب المؤلف وطريقته فى الكتابة كما هما دون إدخال أى تعديل يذكر ، لأنه رأى أن طريقة المؤلف فى كتابة العربية لها قيمتها فى الدلالة على مستوى ثقافته ومقدار إلمامه بالعربية الفصحى ، ومن الواضح أن المؤلف — ومن أسف أننا لا نعرف اسمه — كان من المشتغلين بشئون المطبخ والطعام ، بل لعله كان طاهياً فى قصور الأمراء وأهل الدولة والسلطان ، لأنه يتحدث حديث العارف المتمكن من هذه الناحية ، ورجل كهذا لا ينتظر منه أن يكتب عربية سليمة خالية من الأخطاء ، وكفاه أنه استطاع التعبير عما يريد فى لغة مفهومة لا بأس بها ، ولعل التصحيح والتقويم فى هذه الحالة يفقد كلامه طابعه الساذج البسيط الذى ينم عن شخصيته .

غير أن الناشر حرص على أن يقوم الألفاظ الاصطلاحية وأسماء ألوان الطعام بحيث لا يفسدها تحريف الناسخ أو جهله بحقيقة أسماء الطعوم ومصطلح المطابخ .

وفيما يلى ، ننشر موجزاً عربياً للدراسة التى نشرناها بالاسبانية فى المجلد الماضى من هذه الصحيفة ، ننشره بصفة مقدمة للنص وتعريف بالمخطوط .

تقديم :

ليس هناك شك فى قيمة الكتب التى تتناول صفة ألوان الطعام وطرق الطبخ ووسائله وكيفيات تقديم الطعام وغير ذلك ، مما يمكّننا من الاطلاع على جانب كبير الأهمية من حياة المجتمع ، وإذا كنا فيما يتعلق بالشرق العربى

نعرف الكثير — إلى حد ما — عن الطبيخ وأنواعه خلال العصور الوسطى فإن مراجعنا عن هذه الناحية فى الغرب الإسلامى (المغرب والأندلس) ما زالت قليلة ، إذ أن الأخبار التى وصلت إلينا عن هذا الفن لا تتجاوز مرجعين لا يعتبران متصلين بهذا الميدان بشكل مباشر : وهما كتابا الحسبة لابن عبدون وللسقطى ، وقد اضطلع الأستاذ ليفى بروفنسال بنشر أولهما وترجمته إلى الفرنسية ، وأما الثانى فقد نشره كذلك ليفى بروفنسال بالاشتراك مع الأستاذ جورج كولان.

وهذا النقص هو ما حملنى على أن أهتم بهذا الكتاب الذى أقدمه اليوم للمعنيين بالدراسات الأندلسية والمغربية ، وأنا أدين بالحصول على المخطوطة الوحيدة من هذا الكتاب — فيما أعرف — إلى صديقى الكريم وزميلى العالم المعروف جورج كولان الأستاذ بمدرسة اللغات الشرقية فى باريس وعضو معهد الدراسات المغربية العليا ، إذ تفضل بالنزول لى عنه لنشره وترجمته إلى اللغة الإسبانية .

المخطوط :

والكتاب مبتور الأول والآخر ، ولهذا فإننا لا نعرف على وجه التحقيق عنوانه ولا اسم مؤلفه ، وهو مكتوب بخط مغربى واضح ولو أن الأرضة أضرت به إلى درجة أفسدته فى كثير من المواضع . وتبلغ مقاييس الصفحة منه ٢٦ × ٢٠ سم ، ومسطرته ٢١ ، وفى كل سطر نحو خمس عشرة كلمة ، أما عدد أوراقه فهو ٧٦ ، وقد نص الناسخ فى آخرها على تاريخ نسخ الكتاب وهو ١٣ رمضان سنة ١٠١٢ هـ. (١٤ فبراير سنة ١٦٠٤ م.) ، على أنه ألحق بالكتاب بعد ذلك سبع ورقات (٧٦ — ٨٣) تضمنت ألواناً من الأشربة والأدوية ، وهذه الأوراق كما يبدو من تأليفها وموضوعها ينبغى أن تكون جزءاً من كتاب آخر ، إلا أنها مكتوبة بخط نفس ناسخ الكتاب الرئيسى ، دون أن

يورد تاريخ نسخها . على أننا قمنـا بنشرها كذلك فى آخر الكتاب زيادة فى الفائدة .

هذا والكتاب مجموعة من بطاقات بصفة ألوان الطعام ، ويبلغ عددها أكثر من خمسمائة بطاقة لم يتبع فى ترتيبها نظام واضح إذ يبدأ بإيراد صفة ألوان من اللحم المدقوق مثل المركاس والبنادق والأحرش الذى كان يسمى فى مراكش الإسفيريا وهو يورد فى أثناء ذلك صنهاجياً ملوكياً ولوناً ذكره الرازى أشبه بالدواء منه بالطعام إذ أنه « يجر قوة المريض ومَنْ أضعفه طول المرض وينفع أصحاب الحلقة الصفراوية » . أما الإسفريا فإنه يعدد من ألوانها سبعة عشر .

ثم يتحدث عن الشواء فيفصل الكلام عن شواء الدجاج ولحم الضأن والبقر والطيور ، ويذكر بعد ذلك من الألوان المطهوة ثلاثة وستين لونا . وبعد ذلك يتكلم عن التفايا والمجبنات والمخبزات والخبيصية ويخرج عن ذلك لجأة إلى الحديث عن الخبز المورق والقطائف والسكريات ، ثم عن ألوان من الباذنجان والبيض المحشو والسكبـاج ، ويعود بعد ذلك إلى الحديث عن الفالوذجات وأنواع الحلوى ، وينتقل بعد ذلك مرة أخرى إلى البنادق واللحم المطهو والمشوى والخضر المختلفة .

ثم يبدأ فصلا جديداً يورد فيه صفات ألوان من الطعام نقلها عن كتاب ابرهيم بن المهدى ، وألوان كانت تقدم فى قرطبة واشبيلية وغرب الأندلس .

وبعد ذلك يفرد فصلا لألوان الحيتـان والأسماك ثم للثرائد والكسكسو والأرز والهرائس والفداوش والرفيس والخبيز ، ويعود بعد ذلك للكلام عن الحلوى والكعك .

وفى الورقة ٧٦ ظ تبدأ القطعة التى أشرنا اليها عن الأشربة ، وهى كما ذكرنا مجهولة المؤلف أيضاً ملحقة بالكتاب وهى بنفس خط الناسخ ، ويتناول الفصل الأول منها الأشربة ذات الفائدة الطبيـة ، أما الفصل الثانى فيتناول المعاجن والجوارشنات ثم السفوفات والربوبات ، وبهذا ينتهى المخطوط .

المؤلف :

ومؤلف الكتاب فى نظرى ينبغى أن يكون أندلسياً عاش فى الفترة التى سبقت سقوط معظم العواصم الأندلسية الكبرى مثل قرطبة وإشبيلية فى أيدى المسيحيين فى منتصف القرن السابع الهجرى (الثالث عشر الميلادى) ، فهو فى معرض الحديث عن لون المخلل (ورقة ٣ ظ) يقول إنه الذى يسمى فى المغرب « طعام العرس » ويضيف إلى ذلك : « وهو واحد من السبعة الألوان المذكورة المستعملة عندنا فى الولائم بقرطبة وإشبيلية » ، كذلك يذكر فى حديثه عن « البلاجة » (ورقة ١١ ظ) أنها « التى كانت تصنع فى بلاد المغرب مثل قرطبة ومراكش وما بينهما من البلاد » ، وفى الحديث عن ألوان الحوت (ورقة ٥٤ ظ) : « وقد يعمل الحوت مغموماً فى القدر فى الفرن عوضاً من الطاجين مثل ما يصنعوه أهل قرطبة وأهل إشبيلية بالحوت المعروف عندهم بالشابل والشولى » بل يشير إلى أطباق معينة كانت تعجب بعض رجالات الأندلس ، فهو فى معرض الحديث عن « ثردة بلحم خروف واسفناخ » (ورقة ٥٧ ظ) يقول « وكان يستعمله بقرطبة فى أيام الربيع الحكيم أبو الحسن البنانى » وفى الكلام عن المجبنات (ورقة ٦٣ ظ) : « . . . كذا يصنعه أهل بلادنا بغرب الأندلس مثل قرطبة وإشبيلية وشريش وغيرها من بلاد الغرب » ، ويقول عن لون الفيجاطة إنها كانت « تصنع بالأندلس وتسمى سبع بطون » (ورقة ٦٤ ظ) وإن الخبيز يصنع بِلَبْلَة بصفة خاصة (ورقة ٦٧ ظ) . وفى موضع آخر يذكر المجبنة الفرنية فيقول إنها « تسمى عندنا بالطليطلية » (ورقة ٦٤ ظ) .

وحديثه عن هذه الألوان المتخذة بمختلف بلدان الأندلس هو حديث العارف بها المطلع على دقائقها مما يدلنا على بيئته الأندلسية . وإلى جانب ذلك هناك إشارات أخرى فى المخطوط تطلعنا على العصر الذى كتب فيه ونعنى بذلك

تسجيله لأسماء بعض الخلفاء والأمراء الذين كانت تصنع لهم بعض ألوان الطعام التى ذكرها ، فهو يذكر فى حديثه عن السنبوسك (ورقة ٦٨ ظ) أنه « كان يصنع بمراكش بدار أمير المؤمنين أبى يوسف المنصور رحمه الله » وعن الأحرش أنه « كان يستعمله السيد أبو الحسن وغيره بمراكش » (ورقة ١ ظ) ، ونحن نعلم أن أبا الحسن هذا هو حفيد لعبد المؤمن بن على ولاه الخليفة يعقوب المنصور على مراكش سنة ٥٨٢ هـ. ، وفى موضع آخر يتحدث عن لون العجل المشوى (ورقة ٥ ظ) فيقول إنه « صنع للسيد أبى العـلا بسبتة » ، وأبو العلا هذا هو أخو الخليفة يوسف بن عبد المؤمن وكان حاكماً لسبتة وقائداً للأساطيل الموحدية بها ، وفى ذكر المُجَبَّنَةِ بالبيض (ورقة ٦٤ ا) يقول إنها « كانت تصنع لأبى سعيد بن جامع وأصحابه فكان يستحسنه وهى من استنباط موسى بن الحـاج يعيش المحتسب بمراكش » ، وأبو سعيد ابن جامع المذكور كان من أكابر وزراء الدولة الموحدية قتل بعد البيعة للمأمون الموحدى .

وإلى جانب إفاضته فى الكلام عن الألوان الشائعة على أيام الموحدين نجده يشير أيضاً إلى ألوان أندلسية كانت معروفة فى فترة تسبق هذه : فى أيام الخليفة الأموى عبد الرحمن الناصر وابنـه الحكم المستنصر وأطباقاً منسوبة إلى زرياب المغنى المعروف نديم عبد الرحمن الأوسط بن الحكم ، ولا نجد فى الكتاب أى إشارة إلى لون من ألوان الطعام فى أيام المرينيين مثلا ، وفى هذا ما يدلنا على أن الكتاب ألف فى عصر الموحدين أى فى القرن السابع الهجرى (الثالث عشر الميلادى) .

فالمؤلف إذن معاصر لصاحب « كتاب الطبيخ » الذى وضعه فى المشرق شمس الدين محمد بن الحسن البغدادى فى حدود سنة ٦٣٣ هـ. (١٢٢٦ م.) ، وقد طبع هذا الكتاب فى الموصل سنة ١٣٥٣ هـ. (١٩٣٣ م.) بعناية الدكتور داود الجلبى وترجمه إلى الانجليزية الأستاذ آربرى A. J. Arberry تحت عنوان

Islamic Culture, XIII, 1939, pp. : في مجلة A. Bagdad Cookery Book .214-189 ,47-21 ؛ على أن هذا الكتاب المشرقى أصغر بكثير من نصنـا الأندلسى وأقل تفصيلا منه ، إذ أنه لا يشمل إلا وصفاً لمائة وتسعة وخمسين لوناً من ألوان الطعام فقط ، ثم إنه لا يفصل لنا وصفه على الصورة التى اتبعها مؤلف الكتاب الأندلسى الذى نقدمه الآن .

وقد قمت بتحقيق النص على أساس هذه النسخة الوحيدة المخطوطة ، وكان عملا شاقا عسيراً لا سيما وأن الأرضة قد أتلفت كثيراً من كلماته ، إلا أن قيمة النص شجعتنى على المضى فى تحقيقه وإخراجه ، والله المستعان .

وأما أسلوب المؤلف فهو بسيط موجز لم يهدف به إلى أى غرض أدبى ، فهو يكتفى بوصف لون الطعام وطريقة عمله دون تزيد ولا تكلف .

أمبروزيو أويثى ميراندا

بسم الله الرحمن الرحيم

... ...(١)

صفة المركاس :

هو فى غذائه مثل البنادق سريع الهضم فإن الدق ينضجه ويفيده سرعة انهضام وهو حسن الغذاء . يؤخذ من لحم الفخذ أو السن من الضأن ويدق حتى يصير مثل البنادق ويعرك فى قصعة بشىء من الزيت ويسير من المرى النقيع وفلفل وكزبرة يابسة وسنبل وقرفة ، ثم يضاف إليه قدر ثلاثة أرباعه من الشحم ولا يكون الشحم مدقوقاً ، فإنه يذوب بالطبخ ، بل يكون مقطعاً بالسكين أو مضروباً على اللوح ، ويعرك الجميع حتى يمتزج ، ويحشى به المصران المغسول المجرى بالخيط بآلاته المصنوعة لحشيه ، ويصور صغاراً أو كباراً ، ثم يقلى فى مقلاة بزيت عذب ، فإذا نضج واحمر صنع له مرقة من خل وزيت ويستعمل سخناً . ومن الناس من يعمل مرقة بماء الكزبرة الرطبة والنعنع ويسير من ماء بصلة مدقوقة ، ومنهم من يطبخه فى القدر بالزيت والخل ، ومنهم من يعمله راهى بالبصل والزيت الكثير حتى يتقلى ويحمر ، وهو طيب شهى على أى وجه صنع .

(١) البسملة غير واردة فى هذا الجزء الباقى بين أيدينا من المخطوط . وقد ورد فى أول الجزء الذى ننشره عبارة « رحمه الله من كتاب الطبخ لأنوشروان » مكتوبة بخط مخالف ، وظاهر أن أحد من اطلعوا على الكتاب أضاف هذه العبارة بصفة عنوان . وربما كانت هذه العبارة آخر جملة بدأت فى الصفحة السابقة على الصفحة الأولى مما بقى بأيدينا .

صفة عمل الاحرش :

هو فى غذائه مثل المركاس والبنادق : يؤخذ من اللحم الرخص المنقى من العصب ، ويدق كما وصف فى المركاس ، ويعرك بشىء من المرى . . . من الزيت وفلفل وقرفة وكزبرة يابسة ، والسر فيه أن يضاف إلى شئ من الدرمك فإنه الذى يلصقه بعضه ببعض حتى يصير منه رغيفاً ؛ ثم ترفع مقلاة بزيت على نار لينة ويصور له مثل البنادق ، وتصفف فى المقلاة ملتصقة بعضها ببعض ، ويترك الرغيف حتى ينضج ، ويحول حتى يحمر من الوجهين ؛ ثم يصنع له مرقة من خل وزيت وثوم ويسير من المرى النقيع ؛ ومن أراد يجعل مرقته صناباً .

نوع من الأحرش :

كان يستعمله السيد أبو الحسن وغيره بمراكش ويسمونه اسفيريا : يؤخذ من لحم الغنم الأحمر منه ويدق دقاً بليغاً ، ويعرك بالمرى النقيع والخل والزيت والثوم المدقوق والفلفل والزعفران والكمون والكزبرة والسنبل وقرفة وزنجبيل وقرنفل ، ومن الشحم المقطع واللحم المقشر مدقوق ومقسوم ويسير من البيض قدر ما يلتف به الجميع ، ويصنع منه قرص على قدر الكف أو أصغر قليلا ، وتقلى فى مقلاة بزيت كثير حتى تحمر ، ثم يصنع لها مرقة بخل وزيت وثوم ، ويترك منها قسمة دون مرقة ، فهى طيبة عجيبة .

لون البنادق :

هذا اللون لذيذ حسن الغذاء قريب مما تقدم ذكره . يؤخذ من اللحم الأحمر الرخص المنقى من عروقه ، ويدق مثل ما تقدم فى البنادق ، ويجعل

فى صحفة ، ويضاف إليه شىء من ماء بصلة مدقوقة ويسير من الزيت والمرى النقيع وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران ، ويضاف إليه من البيض قدر ما يتلف به ، ويعرك حتى يمتزج الجميع ويبندق الجميع كباراً كأنها قطع من اللحم ، ويترك بناحية ؛ ثم يؤخذ قدر نظيفة ويجعل فيه من الزيت والخل ويسير مرى وثوم وقدر الحاجة من التوابل ويرفع على النار ، فإذا غلا وطبخ فيه البنادق ترك ساعة ، فإذا تم طبخها أنزل القدر على الرضف وخمر ببيض مضروب وزعفران وفلفل ، وترك حتى يعقد ، وقد يصبغ هذا اللون تفايا بنوعها أو أى نوع شئت .

صفة الاسفريا :

يؤخذ من اللحم الأحمر ، ويدق كما تقدم ، ويجعل شىء من الماء ويضاف إليه من الخمير المحلول فى البيض قدر ما يحتمل اللحم ، ومن الملح والفلفل والزعفران والكمون والكزبرة اليابسة ويضرب الجميع ، ثم ترفع مقلاة بزيت عذب على النار ، فإذا غلى الزيت غرف من الاسفريا مغرفة ، وصب فى المقلاة برفق حتى تعقد رغفاً رقاقا ، ثم يصنع لها مرقة .

الاسفريا الساذجة :

يفقص من البيض قدر ما تريد فى قصعة ؛ ويضاف إليه من الخمير المحلول بقدر البيض ، وفلفل وكزبرة وزعفران وكمون وقرفة ويضرب الجميع ، ثم تنصب المقلاة بالزيت على نار معتدلة ويصنع منها رغفاً رقاقا مثل ما تقدم .

الاسفريا المزورة من الحمص :

يدق الحمص ويقشر ، ثم يطحن ويؤخذ من دقيقه ويجعل فى صحفة مع

شىء من الخمير ، ومن البيض قليل ، ويضرب بأبزاره حتى يختلط الجميع ، ويقلى على ما تقدم رغفاً رقاقا ويصنع لها مرقة .

صفة الصنهاجي الملوكى :

يؤخذ طاجين كبير عميق ويصنع فيه من لحم البقر الأحمر منه المقطع دون شحم من فخذه وسنه ووركه ، ويضاف إليه زيت كثير جداً وخل وشىء يسير من المرى النقيع وفلفل وزعفران وكمون وثوم ، ويطبخ نصف طبخة ، ثم يضاف إليه من لحم الغنم الأحمر منه أيضاً ويطبخ ، ثم يضاف إليه من الدجاج المنظفة المفصلة والحجل وفراخ الحمام واليمام كذلك والعصافر والمركاس والبنادق ، وينثر عليه لوز مقسوم ، ويعدل بالملح ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يتم نضجه ويخرج ، فهذا الصنهاجي السادج الذى يستعمله الخواص ، وأما العامة فصنهاجهم يذكر فى موضعه إن شاء الله .

مركاس بالجبن الرطب :

يؤخذ من اللحم المدقوق حسبما ذكر برفق ، ويضاف إليه من الجبن الرطب لا يكون طرياً جداً لئلا ينحل ونصف جزء من اللحم المقطع وشىء من البيض ، فإنه الذى يمسكه ومن الفلفل والقرفة والكزبرة اليابسة ، ويعصر عليه شىء من ماء النعنع والكزبرة الرطبة ، ويضرب الجميع ويحشى به المصران المجرى بالخيط على ما جرت العادة ، ثم يقلى بزيت عذب كما تقد ويؤكل قراشاً دون مرقة أو كيف شئت .

صفة لون ذكره الرازى :

يجر قوة المريض ومن أضعفه طول المرض وينفع أصحاب الحلفة الصفراوية : يؤخذ من لحم عجل سمين من سنه وصدره وحلقه وكرشه ومعاه وشحمه ومخ عظامه ، ويجعل فى قدر جديدة بملح يسير وكزبرة يابسة وكمون وفلفل وزعفران وقرفة وشىء من بصلة ويسير من ورق السداب ومن عيون الكرفس والنعنع والترنجان وورق الأترج وزيت ، ويغمر بالخل الثقيف دون ماء ويطبخ حتى ينحل اللحم ويتهرأ ، ثم يسقى بدسمه ثريد من فتات خبز مختمر قد صنع من دقيق الدرمك ، فهو جيد لما ذكر .

لون صنابى :

يؤخذ من اللحم الغنمى السمين ويقطع صغاراً ، ويوضع فى قدر نظيفة بملح وماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وشىء من ورق السداب وزيت ومغرفة من الخل الثقيف ، ويوضع على نار معتدلة ويطبخ حتى ينضج ، ثم يؤخذ من لباب خبز الدرمك المختمر المحكوك يسيراً ، ويضرب مع بيضتين ومغرفتين من صناب متقن العمل ، ويخمر به القدر وينزل على الرضف ، ويترك حتى يعقد ويطلع دسمه ، وقد يختمر باللوز المقشر المدقوق عوضاً من لباب الخبز .

لون المصرى :

يؤخذ من اللحم السمين من المواضع السمان منه ويقطع ، ويجعل فى قدر بفلفل وكزبرة يابسة وزعفران ويسير من الصعتر ، ومن ورق الأترج ورقتين أو ثلاثة ، وشىء من عيون البسباس مع زهره وثوم وزيت كثير ،

ومن المرى النقيع قدر الكفاية ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى ينضج ويجف مرقه ويخرج .

لون الجلى :

يؤخذ من لحم عجل سمين أو غنمى ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر ، ويضاف إليه فلفل وكزبرة يابسة وشىء يسير من الكمون وزعفران ومن الزيت قدر الكفاية ومن الخل الثقيف والمرى النقيع يكون المرى أقل من الخل ، ومن البنادق المصنوعة وورق الأترج واللوز المقشر المقسوم ، ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج اللحم خمر ببيضتين قليل مضروب[١] بقرفة وزعفران ، وترك على الرضف حتى يعقد ويرتفع دسمه ويجف مرقه .

لون المخلل :

يؤخذ من اللحم البقرى السمين أو غنمى سمين ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر جديدة بملح وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران كثير وثوم مقشر مقطع ولوز مقشر مقسوم وزيت كثير ، ويغمر بالخل الثقيف الخالص جداً ، ولا سبيل لشىء من الماء ، ويرفع على نار فحم معتدلة ، ويحرك إذا غلى ، فإذا نضج وانحل اللحم وقل حينئذ ينزل على الرضف ، ويخمر ببيض كثير وقرفة وسنبل ، ويصبغ بزعفران كثير صبغاً يرضى ، ويجعل فيه من محاح البيض صحاحا ويترك على الرضف حتى يعقد ويجف مرقه ويظهر دسمه . هذا اللون يبقى أياماً كثيرة لا يتغير ولا يفسد يسمى فى بلاد الغرب طعام الغرس ، وهو واحد من السبعة الألوان المذكورة المستعملة عندنا فى الولايم بقرطبة واشبيلية .

(١) كذا فى الأصل .

صفة الفرطون :

يؤخذ الآنية المسماة الفرطون ، وهى شكل كأس كبير واسع الفم وقعره ضيق ، يجعل على نار لينة ويجعل فيه زيت ، فإذا غلى يضرب من البيض فى صحفة بخل وزعفران وقرفة قدر الحاجة ، ويضاف إلى ذلك من بضع اللوز المخلل المطبوخ ، ويصب الجميع عليه ، فإذا عقد تديره بسكين بين الفرطون واللحم والبيض حتى يتهرأ وينحاز منه ويقطر فى موضع السكين زيت لئلا يلتصق بالإناء ، ويكون ذلك برفق ليبقى شكله محفوظا ثم يكبه فى صحفة صحيحاً ، فيأتى كأنه رأس ميمون بالحقيقة .

المخلل المحلى :

يؤخذ من اللحم السمين الطيب دون عظم رطلان أو أكثر ، ويقطع صغارا ، ويجعل فى قدر نظيفة بملح وبصلة وفلفل وقليل كمون وقرفة وزعفران ، ويختار له من الخل الثقيف الحادق قدر الحاجة ، ومن الزيت الطيب قدر ما يغمره ، ويرفع على نار معتدلة ثم يضاف إليه مغرفة من اللوز المقشر المقسوم ومن الثوم المقشر المقطع قليلا ، ومن ورق الاترج ورقتين أو ثلاثة ، ويطبخ ويحرك فإن جف يزاد فيه الخل الثقيف عوضاً من الماء ، ومن ربب الورد السكرى أوقيتين أو أكثر ، فإذا نضج اللحم حينئذ يؤخذ من البيض عشرة ، ويفقص فى غضار ، ويضاف إليها فلفل وقرفة وسنبل وقرنفل وزعفران كثير حتى يرضيك صبغه ، ويضرب بالمغرفة ويخمر به القدر ، ويزاد فيه من محاح البيض صحاحا ، ويترك على الرضف حتى يعقد ويجفف مرقه ويستعمل إن شاء الله .

عجة بفراخ :

يؤخذ فرخان من فراخ الحمام النواهض منظفة ، فتقلى فى مقلاة بزيت عذب ، ثم يجعل فى قدر ، ويضاف إليها شىء من المرى النقيع وخل وزيت وكزبرة رطبة ودار صينى وصعتر ، فإذا نضج فقص معها ثمان بيضات وأفرغ . انتهى .

ذكر أنواع الشواء :

ولما كان الشواء من بسائط الأطعمة وجب أن يكون تابعاً لما ذكر سوى الخمر . يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويشرح بسكين قاطع تشريحاً رقيقاً ، ويكون اللحم مخالطـاً بالشحم دون عظم من المواضع الرخصة : لحم السن والورك وما أشبهه ، ويجعل فى غضار ، ويصب عليه قدر الحاجة من المرى النقيع والخل والزعـتر والفلفل والثوم المدقوق ويسير زيت ، ويضرب الجميع وتمرغ فيه الشرائح ثم تنظم فى سفود نظما لا تكون متداخلة لكى تمكنها النـار ، ويدار السفود بها على نار فحم إدارة دائمة حتى تنضج وتحمر ، وتدهن بتلك المرقة مهما صفت حتى تستوى ، ثم تنثر فى هذه المرقة أو فى صناب معمول قد صنع ، ويستعمل فهى مقوية زائدة فى الدم إلا أنها عسرة الهضم بطيئة النزول .

شواء فى الطاجين :

يؤخذ الجنب كما هو صحيح من كبش فتى سمين ، ويوضع فى طاجين كبير قدر ما يحمله ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يحمر أعلاه ثم يخرج

ويقلب ، ويرد للفرن ثانية حتى ينضج ويحمر من الجانبين ، حينئذ يخرج ويرش بملح مسحوق مع فلفل وقرفة ، فإنه غاية ، وهو أبدع ما يكون من الشواء ، فإن دسمه ورطوبته باقية فى قعر الطاجين لم يذهب منها شىء فى النار مثل شَوْى السفود والتنور .

صفة شى الدجاج :

يؤخذ من الدجاج الفتية السمان وتنظف وتسلق فى قدر بماء وملح وأبزار مثل التفايا ، ثم تخرج من القدر وتصب مرقتها مع دسمها فى صحفة ، ويضاف إليه ما ذكر فى شوى الجر ، وتمرغ فيه الدجاجة المسلوقة ثم تحكم فى سفود وتدار . . . على نار فحم معتدلة بحركة دائمة ، وتدهن دائماً حتى تنضج وتحمر ، ثم تنثر فى ما بقى من المرقة وتستعمل . وغذاؤها ألطف من لحم الماشية وأعدل ؛ وكذلك تشوى سائر الطيور .

دجاجة مشوية فى القدر فى الفرن :

تؤخذ دجاجة فتية سمينة منظفة ، وتدخل فى سفود من عود مثل قضيب ، وتلقى فى قدر جيدة موقفة فى القدر بحيث لا يلمس شىء منها جوانب القدر ولا قعره ، ويطين عليها بغطاء مثقوبة الوسط ، ويخرج طرف القضيب من الثقب حتى تبقى قائمة ، ويوصل الغطاء بالعجين ، ويدخل القدر فى فرن معتدل ، وتترك حتى تنضج ، ثم تخرج وقد أُعِدَّ لها ملح مسحوق مع فلفل وقرفة ، ويذر ملح عليها عند فتح القدر ، ثم يطبق عليها قليلا بعد أن تضرب حتى يدخلها الملح .

دجاجة مشوية فى القدر فى الدار :

يؤخذ دجاجة منظفة سمينة فتشرح من كل وجهة ، ثم يصنع لها مرقة من زيت ومرى نقيع ويسير من خل وثوم مدقوق وفلفل وكمون ويسير صعتر تدهن به الدجاجة من كل جهة ظاهراً وباطناً ، ثم تجعل فى القدر ويصب عليها ما بقى من تلك المرقة ، وتطبخ ، ثم تخرج النار من تحتها ويرد عليها الغطاء ، وتترك حتى تنشق وتنقلى ، ثم تخرج وتستعمل .

دجاجة تسمى المدهونة :

يؤخذ دجاجة منظفة تترك صحيحة ، ويشرح صدرها ، وتثقب بعود من كل جانب ، وتدهن بزيت ومرى نقيع وفلفل وزعفران وقرفة وقرنفل وسنبل وزنجبيل ، يدهن بذلك ظاهرها وباطنها ، ثم تجعل فى قدر ، ويصب عليها بقية الزيت والمرى ويكب على القدر غطاء موصول ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى تنضج الدجاجة ، وتخرج وتستعمل ، فهى عجيبة .

دجاجة مقلوة مطبوخة :

تفصل الدجاجة من كل عضو اثنين ، وتقلى فى مقلاة بزيت عذب كثير ، ثم يؤخذ قدر ويوضع فيه أربع مغارف خل ومغرفتان مرى نقيع ، ومثله من الزيت ، وفلفل وكزبرة وكمون ويسير ثوم وزعفران ، ويرفع القدر على النار ، فإذا غلى جعل فيه الدجاجة المقلوة المذكورة فإذا استوى نضجها حينئذ تفرغ وتقدم .

كبش محشى الجوف مشوى يسمى الكامل :

يؤخذ كبش سمين مسلوخ ، يفتح جوفه بين أفخاذه فتحاً ضيقاً ويخرج حشوه ، وينظف ، ثم يؤخذ ما أمكن من الدجاج السمان وفراخ الحمام واليمام والعصافير ، ويخرج ما فى أجوافها وتنظف ، وتشق صدورها ، ويطبخ كل نوع منها على حدتها ، ثم يلقى بزيت كثير وتترك بناحية ، ثم يؤخذ ما بقى من أمراقها ، ويضاف إليه من فتات خبز الدرمك المحكوك ، ويفقص عليه من البيض الكفاية ، وفلفل وزعفران وقرفة وكزبرة يابسة وسنبل وزنجبيل ولوز مقسوم ومدقوق وزيت كثير ، ويضرب الجميع ، وتملأ به أجواف الطيور المقلوة ، وتجعل فى جوف الكبش واحداً بعد واحد حتى يكمل ، ويصب عليها بقية الحشو من البنادق المطبوخة ومن المركاس المقلى ومحاح البيض صحاحا ، فإذا كمل حينئذ يخاط الموضع الذى أدخلت منه ، ويطلى ظاهر الكبش وباطنه بمرقة صنعت من المرى النقيع والزيت والصعتر ، ويدخل كما هو فى تنور محمى ويترك ساعة ، ثم يخرج ويعاد بالطلى بالمرقة ، ثم يعاود للتنور ، ويترك حتى يتم نضجه ويحمر ، ثم يخرج ويقدم .

خروف مشوى :

يؤخذ خروف مسلوخ ينقى جوفه كما تقدم ، وتجمع أحشاؤه بعد تنظيفها ، تلوى بالشحم ، وتلف بالمصران الرقيق ، ثم يملأ جوف الخروف بعصافير وزرازير مقلوة محشوة كما وصف فى المقدم ، ويخاط ويوضع فى طاجين كبير يسعه ، ويصب عليه مرقة مثل ما تقدم ومن ماء الكزبرة والزيت ، ويدخل الفرن ويترك حتى ينضج ، ويخرج ويقدم .

خروف مشوى بديعى :

يؤخذ خروف سمين منظف ويكون فتحه ضيقاً ثم يؤخذ من لحم خروف آخر ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وسنبل وزيت ، ويرفع على نار معتدلة حتى ينضج ، ثم يضاف إليه من اللحم الرطب والبيض والفتات المحكوك ومن الأفاويه قدر الحاجة ، ويملأ من الجميع جوف الخروف ويدخل فى تنور محمى كما تقدم فإذا نضج أخرج وإن كان الخروف صغيراً جداً فيوضع فى طاجين مثل ما تقدم .

خروف مشوى بجلده :

يؤخذ خروف سمين يخرج ما فى جوفه كما هو بجلده من موضع ضيق ، ويجعل فى قَصرية أو طنجير ويصب عليه من الماء المغلى ، ويصمك صوفه حتى لا يبقى على جلده شىء من الصوف ، ثم يؤخذ ما خرج من جوفه وينظف ويصنع منه حشو ، ويطبخ بأبزار وزيت وشىء من مرى نقيع ، ويعاد إلى جوفه بعد ما يضرب بالبيض والأفاويه وما أحببت ويخاط جوفه وعنقه وما فيه من منافذ حتى لا يبقى من أين يسيل دسمه ، ويدخل فى تنور ويترك حتى ينضج ، ثم يخرج ويقطع بسكين قاطع ويذر عليه ملح مسحوق مع فلفل وقرفة .

عجل مشوى صنع للسيد أبى العلا فى سبتة :

يؤخذ كبش فتى سمين مسلوخ منظف يفتح بين فخذيه فتحا ضيقا ويخرج جميع ما فى جوفه من أحشائه برفق ، ثم يدخل فى جوفه أوزة مشوية ، وفى

جوف الأوزة دجاجة مشوية ، وفى جوف الدجاجة فرخ حمام مشوى ، وفى جوف الفرخ زرزور مشوى ، وفى جوفه عصفور مشوى أو مقلو ، كل ذلك مشوية مدهونة بالمرقة الموصوفة للشواء ، ويخاط ذلك الفتح ، ويدخل الكبش فى التنور المحمى ، ويترك حتى ينضج ويحمر ، ويطلى بتلك المرقة ، ثم يدخل فى جوف عجل قد أُعِدَّ منظف ، ويخاط عليه ويجعل فى تنور محمى ، ويترك فيه حتى ينضج ويحمر ثم يخرج ويقدم .

صفة أرنب مشوى :

يؤخذ أرنبا[١] مسلوخا منظفا يغلى غلية خفيفة بماء وملح ، ويهرق عنه ماؤه ، وينشب فى سفود ، وتدار فيه على نار فحم معتدلة ، ثم يدهن بزبد طرى مرة ، فإذا نضج لحمه خلع من مفاصله وقطع فى صحفة ، وصب عليه مرقة من خل ويسير مرى نقيع وزنجبيل وصعتر وكمون وزيت ويسير ثوم مدقوق ، يغلى جميع ذلك ويصب عليه ؛ وإنما دهن بالزبد الطرى وقت شيه ليعدل يبس مزاجه وإن دهن بدهن اللوز الحلو كان جيدا .

صفة عصافير مصنوعة من لحم الغنم :

يقطع من بضع اللحم بضيعات صغار كهيئة العصافير ، وتدخل فى سفود ، وتشوى أو تقلى بزيت كثير حتى تنضج ، وتترك بناحية ، ثم يؤخذ قدر ، ويجعل فيه ثلاث مغارف خل ، ومغرفة من المرى النقيع ، ومغرفتين من الزيت العذب ، وفلفل وكمون وشىء من زعفران ، ويرفع القدر على النار فإذا غلى جعل فيه تلك العصافير المصنوعة المقلوة المذكورة ، وتترك ساعة تغلى ، وتنزل

---

(١) كذا فى الأصل .

وتقدم ؛ وقد تصنع هذه العصافير مصورة من اللحم المدقوق بعد ما يضاف إليه من التوابل ، ويصور منه شبه عصافير أو زرازير وغير ذلك من أنواع الطير ، ويقلى مثل ما تقدم .

جنب مشوى :

يدق رطل من اللحم فى الحجر ، ويضاف إليه مثله من الشحم المقطع ، ومن البصل يسير ، وكزبرة رطبة ويابسة وجبن . . . .(١) ، ومن اللوز والجوز المقشر المدقوق كف كبير ، وشىء من مرى نقيع مقدار ما يعتدل به طعمه ، ويضاف إليه دارصينى وفلفل وزنجبيل ، ويدق الجميع مع اللحم حتى يختلط ، ويعكر حتى يعتدل ، ثم يؤخذ جنب كبش سمين ، فيشق بين أضلاعه ولحمه ، ويملأ بالحشو ، ثم يخاط بالمصران أو بخوص ، ويمسح الجنب بزيت ويذر عليه نشا مسحوق ، وعلقه فى التنور وأغلق عليه فإذا نضج أخرج وقدم فإنه شواء طيب .

نوع آخر من الجنب :

يؤخــذ جنب خروف سمين فيثقب بين اللحم والأضلاع بمقدار ما يدخل فى اليد والأصابع ، ثم يؤخذ من اللوز والبندق مقشرة من كل واحد كف كبير ، ومن الدارصينى وسنبل وقرنفل وزعفران وفلفل من كل واحد درهم ، وملح قليل ، يدق الجميع ويخلط بفتات ، ويعجن بزيت ، ويعكر حتى يثخن ويمكن أن يحشى به ، فإذا حشى يخاط الجنب بمصران نظيف ، ويعلق فى التنور ويجعل تحته آنية يقطر فيها ما يتحلل من الجنب فإذا كمل أخرج .

---

(١) كلمة غير واضحة فى الأصل بسبب تآكل من فعل الأرضة

جنب آخر عجيب :

يؤخذ جنب خروف سمين فيطبخ فى خل حتى ينضج ، ثم يخرج ويترك يجف ، ثم يؤخذ مقلاة واسعة ، فيصب فيها زيت عذب وماء كزبرة ونعنع وصعتر وبصلة صحيحة منظفة ، فإذا خرج طعمها أخرجت من الزيت ، وترك الجنب فيه ينقلى حتى تحمر جوانبه ، ثم يرش عليه من المرى النقيع ويذر عليه قرفة ويسرم ؛ وقد يصنع فى الفرن .

صفة مبعر عجيب :

يؤخذ مبعر سمين فيقلب ، ثم يؤخذ من البيض ما يعلم أنه يملأه ويفقص فى غضار ، ويضاف إليه قطعة بصلة مدقوقة وقرفة وفلفل وزيت ، ومن اللوز المقشر مدقوق وغير مدقوق ، ومن السكر على قدر ما يريد الآكل من حلاوته ، ويخلط الجميع ويصب فى المبعر بفخع[1] ويشد طرفى المبعر بخيط ، ويدلى فى تنور هادىء ، ويترك حتى ينضج ويحمر ، ويخرج ؛ وقد يقلى فى مقلاة بزيت عذب .

فى عمل الأمخاخ :

هذا يراد من صفته أن يؤلف منه ما يشاكل مطعمه ومذاقه طعم الأمخاخ ، لأن كثيراً من الملوك والرؤساء يحب أن يأكل منها ويجعلها جل غذائه ، ولو اقتصر الإنسان على ما يجمع له من مطبخه من أمخاخ ما يذبح ما حصل له

(١) علق الناسخ على هذه الكلمة كاتباً بجوارها « كذا » .

منه ما يبلغ به إلى إرادته وقضاء شهوته ، وللمخ من الأغذية المحبوبة المشتهاة .

ومن المستحسن فى أكل المخ أن من سبق إليه فأخرجه على المائدة أن لا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة وأن لا يذوق منه شيئا حتى يطعمه لصديقه وحبيبه والمطعم عنده . ولقد سمعت أن بعض الملوك قلد بعض أتباعه عملا جليلا وأنه دخل ليودع الملك ويسير ، وقدمت المائدة وأحضرت ، فلما مضى صدر من الطعام حضر لون كان فيه عضو فيه مخ ، فأخذه ذلك الإنسان واستخرجه والملك مراع لفعله وهو لا يشك أنه يدفعه إليه ، فلما استخرجه وضعه على لقمة وذر عليه ملحاً وأكلها ، وأسرها الملك له ، ثم إن المائدة رفعت وغسل الملك يده ، وقام يوادع الملك ويسير ، فقال له الملك : بينى وبينك شىء أحتاج أن أوقفك عليه بعد هذا الوقت . فانصرف إلى داره ولم يخرج إلى العمل . فقيل للملك فى ذلك ، فقال : لا يكفيه أن يأكل فى العمل فى السنة بخمسة آلاف درهم أمخاخ !

عمل مخ من غير مخ لا يشك فيه :

يؤخذ لحم كلى طرى ، فينقى من عروقة ، ويسلخ الطحال من الصفاق الذى عليه ، ويوخذ منه جزء ومن شحم الكلى المنقى خمسة أجزاء ، ويدق الجميع حتى يصير كالدماغ ، ويحشى فى مصران أو مبعر أو فى أنبوب من قصب أو غيره ، واسلقه فى قدر التفايا وأخرجه وأفرغه فى إناء وقدمه حارا .

صنعة مخ آخر :

يؤخذ دماغ رأس فينقى من عروقه ، ثم يؤخذ من اللحم الرخص مثل السن من خروف ، فيسحق فى الحجر سحقا ناعما ، ويخلط بالدماغ المنقى ، ويحشى

فى مصران ويطبخ ، ثم يخرج وينثر عليه سكر مسحوق ؛ وإن زدت فيه من أول عمله لوز[١] وجوز مدقوق كان أطيب .

عمل مخ آخر :

يؤخذ دماغ خروف فيضاف إليه سمنا[١] طريا وبيضا ولبنا حليبا وشىء من سكر ، ويحشى به مصران ، ويعلق ؛ وقد أصلح لبعض الرؤساء أوانى من زجاج تشاكل فى هيئتها السوق وغيرها من العظام فإذا فرغ من تركيبه حشى به تلك الأوانى ، وجعلت فى قدر بماء وملح وجميع ما يحتاج للون المعمول ، ويطبخ حتى يعلم أن المخ قد نضج داخل الأوانى وجمد ، وأنت تراه من خارج الزجاجة ، حينئذ أخرجه ونحى العجين عن رؤوس الأوانى ، وانفض ما فيها وقدمه .

عمل مخ طيب لا يشك فيه :

يؤخذ من الجوز الحديث منقى من قشره ثلاث أواق ، فيسلق بماء حار ، ثم يقشر من قشره الرقيق ، ويدق دقا بليغا ، ثم يؤخذ من الشحم المدقوق ربع رطل ، ومن الطيحال مثله ، ويجمع الجميع ويصب أولا فى آلة الأمخاخ المعمولة من الزجاج دهن لوز طرى أو من دسم الدجاج أو زبد طرى ، ثم تملأ بالحشو ويشد رأسها بالعجين ، ويسلق فى ماء وملح حتى ينضج ، ثم ينفض فى زبدة ويقدم .

أجود طيور الماء المسمى أوز القرط وهو البط العريض المنقار الأدكن اللون ، وهو يسرع إليه السمن جدا فلا يصلح أن يشوى .

---

(١) كذا فى الأصل .

صفة شواء منه :

بعد ما يذبح يعلق ليلة من رجله ، فإذا كان من غد ينظف ويغسل ويترك بناحية ، ثم يؤخذ ملح مسحوق بصعتر وفلفل وزيت وكزبرة حتى يصير تخن العسل الرقيق ، ويطلى به جسمه باطنا وظاهرا ، ويدلى فى التنور ، فإذا خرج طيب بمرقه إن شئت .

صفة شواء ألوان منه : آخر لأبى صالح الرهبانى فى مطبخه :

يستخرج ماء البصل المعصور ، وماء الثوم الرطب ، وماء الكزبرة ، ومن المرى النقيع ، من كل واحد أوقية ، ومن الخل الثقيف نصف رطل ، ومن الزيت قدر الكفاية ، وكزبرة ودارصينى وزنجبيل وصعتر وكمون من كل واحد ثلاثة دراهم ، يسحق الجميع ويحل فى تلك الميـــاه مع خل ، ثم يؤخذ الطائر المذكور المسمى أوز القرط وهو البط ، يسمط ويخرج ما فى جوفه ويعلق ، ثم يثقب جسمه برأس السكين ويحشى فى كل ثقب ثوم مقشر ، وفى غيره قطعة من لب الجوز المقشر ، وفى ثقب آخر قطعة من زنجبيل ، ثم يبيت فى المياه المذكورة مع الخل ، فإذا كان من غذ أخرج وشوى فى التنور ، فإذا نضج أخرج وقطع وقدم فى مرقته .

واعلم أن الشواء كله بطىء الانهضام إلا أنه كثير الغذاء جابر للقوة ليس بردى الكيموس إذا انهضم جيدا ، وهو من البسائط ، فإنه ليس فيه من التركيب ما ينقله عن طبعه وهو محمود الغذاء إذا استمرىء على ما ينبغى .

ذكر المختنرات والمخمرات : صفة الزيرباجة :

هو لون معتدل المزاج غذاؤه محمود صالح للمعدة والكبد ، قد اجتمع فيه

منافع السكباجة والسليقة من المضار . ومن فضائلها ما أخبر به شيوخ بغداذ ممن لحق حنين بن إسحاق ، قال : كنت أساير حنينا يوما من الأيام حتى لقيه رجل من الناس ، فقال : ياهذا جئتنى فوصفت حال عليلة عندك ، ثم لم أرك ، فما السبب فى تأخرك ولم أزل مراعيا لك ؟ قال : جئتك ياسيدى فوصفت لك علة بوالدتى ، وأشرت بإطعامها الزيرباجة فالتزمتها اياها ، فبرئت علتها ، فلم أحب أن أعاود عليك وأشغل قلبك ، أحسن الله جزاءك ! قال حنين : هو لون معتدل وهو سكنجبين الألوان . وقال بعضهم : هى تفاحة المطبخ ما لها مضرة أصلا .

صفتها :

يؤخذ دجاجة فتية تنظف وتجعل فى قدر بملح يسير وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران ، ومن الزيت الحلو والخل قدر الكفاية ، وترفع على نار معتدلة فإذا نضج لحم الدجاجة يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق ومن السكر الأبيض الطيب من كل واحد أربعة أواق تحل بماء الورد ويصب فى القدر ، ويترك يغلى ، ثم ينزل على الرضف حتى يعلو دسمه . وهو أفضل الغذاء صالح لكل مزاج ؛ يصنع هذا اللون من الدجاجة أو فراخ الحمام واليمام ومن لحم الضأن الفتى .

صفة الكافورية :

يؤخذ دجاجة فتية أو فراخ الحمام أو يمام ينظف ما حضر منهم[١] وتشق صدورها ، وتجعل فى قدر بملح ويسير من بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت

---

(١) كذا فى الأصل .

الله غالب

حلو ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم تخشر[١] بلوز مقشر مدقوق كالعجين محلول بماء الورد ، ثم ينزل على الرضف ، ويعصر فيها من خل الليم لميتين أو ثلاث على قدر ما يراد من الحموضة ، ويفتق بشيء من كافور محلول بماء ورد ، ولا يعصر الليم فيها وقت الطبخ فإنه يكسبها مرارة إلا بعد نزولهـــا على الرضف ، وتترك ساعة .

لون المغموم :

يصنع من دجاجة أو لحم أوزة أو فراخ الحمام . يؤخذ ما حضر من هذه منظفة وتجعل فى قدر صحيحة كما هى مشقوقة الصدر بملح وزيت ويسير بصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، وتطبخ نصف طبخ ، وتخرج وتجعل فى قدر آخر ، ويصب عليها ما صفا من مرقتها ومرى نقيع وزعفران وسنبل ، ومن ورق الأترج ويسير صعتر ، ويدخل فى جوفها لميتين أو ثلاث مسيرة ، وينثر عليها لوز مقشر مقسوم ، ويطبق فم القدر بالعجين ويدخل الفرن ويترك فيه حتى يتم نضجها ، ويستعمل ، فهى صالحة الغذاء موافقة للمعد الرطبة .

صنعة المعفرة وتسمى المنشية :

يؤخذ دجاجة منظفة مقطعة وتجعل فى قدر بملح ويسير من بصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، وتطبخ نصف طبخ ، ثم تخرج من القدر ويزال منها لحم الصدر ولحم الأفخاذ ، ويدق دقا ناعما مثل لحم البنادق ، ويضاف إليه سنبل ودارصيني وفلفل ، ويضرب بشيء من البيض ، وينشى به الصدر والأفخاذ ، وتغلق به جميع أعضاء الدجاجة ، ثم تقلى فى المقلاة بزيت عذب حتى تحمر ، ثم ترد إلى

(١) كذا فى الأصل ، ولعلها : تخثر .

القدر ، ويضاف إليها خل وزيت وشىء من المرى يسير ، وزعفران وفلفل وسنبل ، وينثر عليها لوز مقسوم ويخمر بالبيض الكثير المضروب كما يجب ، ويجعل فيها من محاح البيض صحاحا ثم تنزل على الرضف ، وتترك ساعة وتستعمل ، وتعمل فى طاجن فتأتى غاية .

صفة المروزية وهى أطعمة افريقية والبلاد المصرية :

يؤخذ دجاجة منظفة ، وتقطع بما ذكر فى الزيرباجة ، فإذا نضجت طرح فيها من عين البقر المنقوعة فى الخل والزيت ، ومن العناب واللوز المقسوم ، وقد تعمل مخثرة باللوز المقشر المدقوق .

صفة الجعفرية :

يؤخذ دجاجة سمينة تنظف وتقطع ، وتجعل فى قدر بملح وبصلة وكزبره يابسة وفلفل وزعفران وخل ويسير من المرى النقيع ولوز مقشر مقسوم ، ويطبخ حتى تنضج ، ثم تخمر بالبيض المضروب والزعفران الكثير والسنبل والدارصينى ، ثم يزال النار من تحتها ويرد على غطاء القدر ويوقد حتى يحمر أعلاها ويسلم عقر من الحرق[1] ؛ وسميت جعفرية لكثرة الزعفران فيها ، فشبهت بالذهب الجعفرى ، وقيل أيضاً إنه اختراعها جعفر فسميت باسمه .

صفة الجلابية :

يؤخذ دجاجة منظفة ويزال عنقها ، وتترك صحيحة دون مقطعة ،[2] وتطبخ تفايا بيضاء ، فإذا نضجت أخرجت من القدر وتركت بناحية حتى تجف ، ثم

(١) كذا فى الأصل .
(٢) كذا ، وهو يقصد : غير مقطعة ، أو دون تقطيع .

يؤخذ من السكر الأبيض قدر ثلاثة أرطال ، وتحل بماء الورد ويطبخ منه فى طنجير شراب جلاب ، ويفوه بسنبل ودارصينى وقرنفل وزنجبيل ، فإذا عقد فتق بشىء من مسك وكافور محلول فى ماء الورد الطيب ، ثم تجعل فيه الدجاجة المذكورة وتغمس ، حتى يمتلىء جوفها بالجلاب ويقعد عليها ، ثم ينزل الطنجير ويترك حتى ينعقد السكر المجلب على جوانب الدجاجة ، وتصير مستوية كأنها أترجة فإذا كملت على هذه الصفة جعلت فى باقية دمشقية وقدمت فى الكوامل .

صنعة لون رفيع :

يؤخذ دجاجة سمينة جداً ، وتجعل فى قدر بفلفل وكزبرة يابسة ودارصينى وسنبل وخل ويسير مرى نقيع وزيت كثير وخمسة مغارف من شراب الورد ، ويرفع على نار فحم معتدلة وتطبخ حتى تنضج الدجاجة ويذهب المرق ، ثم تنزل وتترك بناحية ، حينئذ يؤخذ اللحم الرخص المدقوق واللوز المقشر المدقوق ، ومن البيض عشرة ، ومن ماء الكزبرة الرطبة ومن ماء البصلة مدقوقة وفلفل وزنجبيل ودارصينى وزعفران وزيت ، ومن مربى الورد واللوز المقسوم ، ويضرب الجميع ويخمر به القدر بعد ما يضاف إليها من البنادق المصنوعة لها ، وتنجم بعشرة أو أكثر من محاح البيض صحاحا ، ثم يدخل القدر الفرن ويترك حتى يعقد ، ويخرج ويبرد قليلا ويستعمل ؛ وإن شئت عملت فى طاجن .

صنعة لون من عصافير :

يؤخذ ما شئت من العصافير السمان ، وتنظف ، وترش بملح مسحوق ، وتقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى تحمر ، ثم تجعل فى قدر ، وفلفل وكمون وخل وشىء من مرى نقيع وماء كزبرة حتى يتم طبخها ، ثم تخمر ببيض مضروب بزعفران وقرفة .

صنعة لون بفراخ الحمام أو اليمام أو الزرازير البيض :

يؤخذ ما حضر منها ، فتقلى فى مقلاة بزيت كثير حتى تحمر ، ثم يدق من اللحم الرخص واللوز المقشر دقا بليغا ، ويجعل فى صحفة ، ويضاف إليه كزبرة يابسية وفلفل وقرفة وسنبل ، ومن الزيت ومن البيض قدر الكفاية ويضرب الجميع حتى ينحل اللحم المدقوق واللوز ، ويرطب بقدر مغرفة من ماء الكزبرة الرطبة ويسير من ماء النعنع ، ويجعل الجميع فى قدر ، ويجعل عليه الفراخ المقلوة ويغطى القدر ويدخل الفرن فإذا عقد واستوفى حقه أخرج وقدم ، ومن أراد هذا اللون مذكرا فيزيد فيه من الخل بالمرى ما أمكن ومن الكمون والثوم والزعفران فيأتى نوع آخر .

لون من فراخ الحمام :

يؤخذ فرخا سمينا ناهضا ، وينظف ويجعل فى قدر ويضاف إليه ملح يسير وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويقلى به يسيرا ، ثم يصب عليه من الماء ما يغمره ، ويطرح فيه السكر ربع رطل ويتم طبخه حتى ينضج ، ويخمر بأربع بيضات مضروبة بزعفران وقرفة ، وينجم بمحاح البيض ويترك على الرضف ساعة ، ثم يفرغ فى صحفة ويذر عليه سكر وسنبل وقرفة ، ويستعمل .

لون من أرنب :

يقطع الأرنب قطعا صغارا ويغسل بماء حار مغلى ، ويجعل فى قدر ويضاف إليه ملح وفلفل وكزبرة وكمون كثير ، وثلاث مغارف من الزيت ، ومثلها من الخل الثقيف ، ومغرفة من المرى النقيع ، ثم يؤخذ ثلاث بصلات أو أربعة ،

فتدق فى مهراس العود دقا بليغا ، ويعصر ماؤها ويجعل فى القدر مع الجميع ، وترفع على النار فإذا نضج اللحم وانحل أنزل على الرضف ، وخمر بأربع بيضات أو خمسة ، فإذا كمل أنزله واتركه قيلا حتى يفتر ، وقدمه .

صنعة بوجون عجيب :

يؤخذ بوجون معلوف مسمن ينظف ويدهن بمرى نقيع وصعتر وزيت كثير ، ويدخل الفرن فى حنتم ، ثم يقطع أحشاؤه دقة ، وتجل فى قدر ، ويضاف إليها من اللوز والجوز مدقوقة وغير مدقوقة وربع أوقية فلفل وصعتر وكمون وقرفة وسنبل وزعفران وكزبرة ، ويصب على الجميع مغرفتان من الزيت ، ومثلها من الخل الثقيف ، ومغرفة من المرى النقيع ، ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج هذا الحشو نجم بعشرة من محاح البيض ، ثم تصب المرقة على البوجون فى طاجنه عند خروجه من الفرن وكمال نضجه ، ويترك قليلا حتى يفتر ويقدم .

صفة لون من حجل :

يقطع الحجل بعد سلخه وتنظيفه فى قدر بملح وماء بصلة وفلفل وكزبرة وخل وزيت ويسير مرى نقيع وكمون ، ومن البنادق المصنوعة من صدور الحجل ، ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج تخمر ببيض وتفرغ ؛ واعلم أن صدور الحجل لا يصلح إلا للبنادق ، فإن لحم الصدور منها يابس جاف غير لذيذ فإذا دق لحم صدرها وضرب ببيض وشىء من غبار الدرمك وما يصلح من التوابل وصنع منه بنادق وأحرش صارت رخصة لذيذة .

صفة لون مغموم لابن المهدى :

يؤخذ دجاجة سمينة ، وتفصل وتجعل فى قدر ، ويضاف إليها من الكزبرة

الله غالب

اليابسة وزن درهم ، وفلفل نصف درهم ، وقرفة مثله ، وزنجبيل ودولنجان وسنبل وقرنفل من كل واحد ربع درهم ، ومن الخل ثلاثة أواق ، ومن ماء البصل المعصور أوقيتان ، ومن ماء الكزبرة الرطبة أوقية ، ومن المرى النقيع أوقية ، ومن الزيت العذب أربع أواق ، يخلط الجميع فى قدر مع شىء من ماء الورد ويطبق عليه برغيف ، وعلى فم القدر غطاء محكم مطبوع ، ويدخل فى الفرن المعتدل ، ويترك حتى ينضج ، ثم يخرج ويترك قليلا ، ثم يفتر ، ثم يكب فى صحفة نظيفة ويقدم ، فهو بديع .

دجاجة عباسية :

يؤخذ دجاجة نظيفة وتحشى على ما ذكر بين الجلد واللحم وجوفها ، ثم تشوى فى سفود حتى تحمر عن كل جهة ، ثم يؤخذ قدر ويجعل فيه ثلاث مغارف من الخل ، ومغرفة مرى نقيع ، ومغرفتان من الزيت ، وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وقرفة وصعتر وسداب وزنجبيل ، وأربع حبات ثوم ولوز وجوز ، ويرفع القدر على النار فإذا غلى المرق حينئذ يضاف إليه الدجاجة ليدخل فيه من دسم المرقة ، فإذا أكمل نضجها تنجم بخمسة من البيض ، وتنزل على الرضف حتى تفتر ، وتفرغ وتقدم ؛ وتعمل أيضاً فى طاجين فى تلك المرقة فى الفرن ، فهى فى الوجهين عجيبة .

صنعة الجليدية :

يصنع هذا اللون من أوزة أو دجاجة أو خصى ، يؤخذ ما حضر منها ، تنظف ويجعل فى قدر ، ثم يؤخذ رطلان من زبيب ، ويدق ناعما ، ويمرس فى الماء حتى تخرج حلاوته ، ويصفى ، ويجعل الصفو فى قدر ، ويضاف إليه ثلاث

مغارف من الخل الثقيف ، ومغرفتان زيت ، وفلفل وكزبرة ونصف بصلة مقطعة ، ويعدل بالملح ، ويطبخ حتى ينضج ، وتخثر المرقة ، ثم يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق ، ومن الجوز كذلك ، ولباب خبز محكوك ، وفلفل وستة بيضات ، ويخمر به القدر بعد نضجها ، وينجم بمحاح البيض ، وتترك على الرضف حتى يعلوها دسمها .

صفة الثومية :

يؤخذ دجاجة سمينة ويخرج ما فى جوفها وينظف ، ويترك ثم يؤخذ أربع أواق من الثوم المقشور ، ويدق حتى يصير كالدماغ ويخلط مع ما أخرج من جوف الدجاجة ، ويقلى فيما يغمره من الزيت حتى يذهب رائحة الثوم ، ويجمع ذلك مع الدجاجة فى قدر نظيفة ، بملح وفلفل وقرفة وسنبل وزنجبيل وقرنفل وزعفران ، ومن اللوز المقشر مدقوق وغير مدقوق ، وشيء يسير من المرى النقيع ، ويطبق القدر بالعجين ، ويدخل الفرن ويترك حتى ينضج ، ثم يخرج ويفتح القدر ، ويصب فى صحفة نظيفة فتنم منه رائحة طيبة تعم الموضع ؛ هذه الدجاجة كانت تصنع للسيد أبى الحسن ، فكان يستحسنه .

دجاجة تسمى ابراهمية :

يؤخذ دجاجة منظفة ، وتفصل من كل مفصل اثنان ويطرح فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة وزعفران ولوز مقسوم ، ويصب عليها مغرفتان زيت ، ومغرفتان خل ، وخمس مغارف من شراب الورد السكرى وترفع على نار معتدلة وتترك حتى تنضج ، ثم يؤخذ أربعة من البيض ، وتضرب مع شىء من غبار الدرمك بماء ورد وزعفران وسنبل وقرنفل ، ويفتق بشىء من كافور ويخمر به القدر ويترك على الرضف ساعة ويستعمل .

صنعة المحشى :

يصنع من الدجاجة المشوية أو فراخ الحمام أو اليمام أو عصافير أو لحم ضأن فتى ، يؤخذ ما حضر من ذلك فينظف ويقطع ، ويجعل فى قدر بملح وقطعة بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران وشىء من المرى النقيع وزيت كثير ، ويرفع على النار فإذا نضج وقام مرقه أخرج اللحم من القدر وجعل بناحية ثم يؤخذ من فتات خبز الدرمك المحكوك قدر الحاجة ، ويعرك بالطاجن بما بقى من دسم الدجاجة ومرقها ، ويصبغ بزعفران كثير ، ويضاف إليه سنبل وفلفل وقرفة ، فإذا انحل الفتات فقص عليه من البيض قدر ما يغمر الجميع ، وينثر عليه لوز مقشر مقسوم ، ويضرب الجميع حتى يمتز جميع ذلك ، ثم يدفن فيه قطع الدجاجة حتى تغيب فى الحشو ، ومن محاح البيض صحاحا ، ويغمر بالزيت الكثير ثم يدخل بالفرن ، ويترك حتى يجف ويعقد ويحمر ويعقد وجه الطاجن ، ثم يخرج ويترك حتى تذهب حرارته ويبرد ويستعمل .

صنعة البديعى :

يؤخذ لحم خروف سمين جدا ويقطع قطعاً صغار ويجعل فى قدر بملح قليل وقطعة بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وسنبل وزعفران وزيت ، ويطبخ نصف طبخة ، ثم يؤخذ من الجبن الرطب ولا يكون طريا جدا لئلا ينحل ، ويقطع بالسكين ألواحا على قدر الكف وما قرب منه ، ويجعل فى صحفة ويصبغ بزعفران ويذر عليه سنبل ويقلب حتى يصبغ من كل وجهة ، ويجعل مع اللحم المطبوخ فى القدر أو فى طاجن ، ويضاف إليه من البيض المضروب بالزعفران والسنبل والقرفة قدر الحاجة ، ويدفن فيه من محاح البيض صحاحا ، ويغمر بالزيت الكثير ، وبدسم اللحم المطبوخ ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يجف مرقه ويكمل نضجه ويحمر أعلاه ، ويخرج ويترك ساعة حتى تذهب حرارته ويبرد ، حينئذ يستعمل .

بديعى آخر :

يعرك من الجبن فى قصعة باليد أو بالكف حتى يصير مثل الفتات ، ويضرب بالبيض والزعفران والتوابل المذكورة ومرقة اللحم المطبوخ ودسمه ، ثم يجعل فى قدر أو طاجن ويضاف إليه لحمه المطبوخ ، ويغمر بالزيت واللبن ، ويدخل الفرن ويترك ساعة حتى يجف ويحمر وجهه ويخرج ويترك ساعة .

طاجن بالجبن :

يؤخذ من الجبن الرطب ، ولا يكون طريا من يومه بل يكون قد مضى له ثلاثة أيام أو أربعة ، ويعرك بالكف ويضاف إلى رطلين منه أوقيتان من غبار الدرمك ، ويجعل باللبن الحليب ، ويفقص منه عشرة من البيض ، ويذر عليه فلفل وزعفران وقرفة وسنبل وكزبرة يابسة ، ويضرب الجميع فى الطاجن وإن كان خاثرا فيسقى باللبن الحليب ويغمر بالزيت الكثير ، ويدفن فيه من العصافير المقلوة أو فراخ الحمام مقطعة مقلوة ، ومحاح البيض ، ومن اللوز المقسوم ، ويدخل فى فرن معتدل ويترك حتى يجف ويعقد ويحمر وجهه ، ويخرج حتى يبرد ، ويستعمل ؛ وقد يعمل هذا الطاجن مختصراً بماء الكزبرة اليابسة والرطبة وماء النعنع دون زعفران ، فيأتى نوع آخر ؛ ومن أراد هذا الطاجن بالجبن وحده دون عصافير ولا لحم عمله كذلك فهو طيب على كل حال .

صنعة البرمكية :

تصنع بدجاجة أو فراخ الحمام أو اليمام أو عصافير أو لحم خروف ، يؤخذ ما حضر منها بعد تنظيفه ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة

يابسة وسنبل أو قرفة ، وشيء من مرى نقيع وزيت ، ويرفع على نار لينة حتى تقارب النضج ، وتجف مرقته ، وتخرج ، وتقلى بزيت عذب ، ولا تبالغ وتترك بناحية ، ثم يؤخذ من دقيق الدرمك والسميد ويعجن منه عجينا محكما بالخمير ، وإن كان عجينته بشيء من الزيت كان ألذ ، ثم يمد منه رغيف ويجعل فى جوفه من لحم تلك الطيور المقلوة والمطبوخة ، ويغطى برغيف آخر ، وتلصق أطرافها ، وتدخل الفرن فإذا نضج الخبز أخرج ؛ وهو جيد فى الأسفار ، وقد يصنع هذا الخبز بحوت مقلو ، ويستعمل للسفر أيضاً .

صنعة البلاجة :

يؤخذ من اللحم الغنمى الفتى السمين دون عظم ولا عصب ، بل من قطع لحمه وشحمه ودوارته ومعاه وكبده وقلبه وكرشه ، ويقطع ذلك كله قطعاً صغارا جداً ، ويجعل فى قدر بملح وقطعة بصلة وكزبرة يابسة وزيت ويسير مرى نقيع ، ويحمل على نار معتدلة ، ويطبخ حتى ينضج وينزل عن النار ويصفى من مرقته ، ويقلى فى مقلاة بزيت كثير حتى يحمر ، ثم يجعل فى طاجن ، ويصب عليه قدر ما يحتاجه من دسمه ومرقته التى طبخ فيها ، ويفقص عليه من البيض قدر الكفاية ، ويضاف إليه من الفلفل والكزبرة اليابسة والسنبل ، وينثر عليه لوز مقشر مقسوم ، ويصبغ بالزعفران صبغا يرضى ، ويضرب حتى يختلط ، ويصب عليه زيت كثير ، ويدفن فيه من محاح البيض ما أمكن ، ويدخل فى الفرن ، ويترك فيه حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ، ويخرج ؛ فهذه صفة البلاجة التى كانت تصنع فى بلاد المغرب مثل قرطبة ومراكش وما بينهما من البلاد .

لون بالإجاص :

يؤخذ من اللحم الغنمى الفتى السمين ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وقليل كمون وزعفران ، ومن الخل والزيت قدر الكفاية ، ويرفع على النار فإذا قرب النضج أضيف إليه من عين البقر المربب المنقوع فى الخل ، ويطبخ فى القدر ، ثم يخمر القدر بذلك كله ، وتترك حتى يبرد وجهها ويصفو ، وحينئذ تنزل فى صفحتها ، وتفقص الفصوص ، ويزين به اللون مع البنادق ، ويذر التابل الرفيع ويقدم ؛ وإن أردت أن تجعل بدل ماء النعنع ماء فيجل أو ماء كرفس أو ماء حبق قرنفلى أتاك من كل واحد منها نوع آخر ، فاعلمه .

لون مثل ذلك بزعفران :

ينظف الفروج ، ويوضع فى قدر ، وترفع صدرته على ما تقدم ، ويقلى عليه مغرفتان من الخل الحاذق ومغرفتان من الزيت العذب ، وربع مغرفة مرى طيب ، ونصف درهم زعفران ، ولوز منقى ، وبصلة صحيحة ، وملح بقدر الحاجة ، وما يغمر اللحم من الماء ، مع أوراق أترج وأعواد بسباس ، ثم يرفع على نار فحم معتدلة حتى يقارب النضج ، فحينئذ يـنزل بنادق صنعت من الصدرة ، ويتم طبخها ، وتنزل إلى الغضا ، ويصنع فى تخميرها ما صنع فى الذى قبلها حرفا بحرف إن شاء الله عز وجل .

لون آخر مثله :

ينظف الفروج أو الحجلة ، ويصنع بهما جميع ما تقدم ، غير أن الزعفران

يحذف ، ويوضع فى القدر الحمص ورأس ثوم ، وتغلى البنادق واللحم ويخمر على تلك الصورة .

صفة لون من فروج أو حجلة بسفرجل أو تفاح :

يبيت أيهما اتفق فى ريشه مذبوحا ، وينظف ويوضع فى قدر جديدة ، ويقلى عليه مغرفتان من ماء الورد ، ونصف مغرفة من المرى الطيب ، ومغرفتان من الزيت ، وملح وعود بسباس وبصلة صحيحة وربع درهم زعفران ، ومن الماء ما يغمر اللحم ، ثم يؤخذ سفرجل أو تفاح فيقشر خارجها وينقى داخلها ، ويقطع تقطيعا مقدارا ، ويطرح فى القدر ويرفع على نار معتدلة فإذا نضج أنزلت فى غطاء ، وخمرت بفتات خبز ، وقليل دقيق مغربل ، وخمس بيضات ، بعد طرح بعض فصوصها ، وطبخها فى القدر فإذا كمل تخميرها رشت القدر بماء الورد ، وتركت حتى يصفى وجهها ويبرز ، وغرفت وذر عليها التابل الرفيع وقدمت .

مسلوق من باذنجان محشو :

يشق الباذنجان المتوسط القدر وتحشى شقوقه بالملح ليسيل ما فيها من المرارة ، ثم يسلق حتى ينضج ، ثم يخرج ويلقى فى ماء بارد ، ثم يؤخذ رأس ثوم فينقى ويدق فى مهراس بيسير ملح وفتات خبز بارد ويسير دقيق مغربل ، وقليل مرى وقليل ماء كزبرة أخضر ، ثم يعصر الباذنجان من مائه ، ويستخرج ما فى داخله من شحميته وزريعته ، ويضاف إلى ما فى المهراس مع فلفل صالح وقرفة وسنبل مسحوق ، ويقلى على الكل ست بيضات أو ما احتمل ، ويضرب الجميع تضريباً جيداً ويرفع من فصوص البيض ثم يحشى ذلك الباذنجان به ، ويرفع

من الحشو ، ثم يلف فى الدقيق ، ويقلى فى الزيت العذب حتى يحمر ، وسلقت فصوص البيض وقليت أيضاً قليلا ، ثم يرتب الباذنجان فى غضار مفروش بأوراق الأترج ويذر عليه الحشو من كل جهة ، ويقطع الفصوص ويزين بها الصحفة ، وبعيون الأترج والنعنع والفيجن ، ثم يذر التابل العجيب ويقدم .

لون من باذنجان بزعفران :

يقشر الباذنجان ويشق ، ويملح ويترك قليلا ليخرج ماؤه ، ثم يسلق فى الماء ، فإذا نضج أنزل فى ماء بارد ، ويجعل فى قدر مغرفتان من الخل ، ونصف مغرفة مرى ، وكزبر مسحوق وفلفل وكراويا وكمون وبصلة صحيحة وعود بسباس وقليل ثوم منقى ونصف درهم زعفران وملح ومغرفة زيت وقليل من الماء ، ثم يوضع القدر على النار حتى ينضج جميع ما فيها ، ثم ينزل على الغضا ، ويؤخذ من البيض ستة ، وفتات خبز بارد ، وقليل دقيق مغربل ، ويضرب جميعها بقليل ماء كزبر أخضر ، ويرفع من الفصوص ويحمر بذلك القدر ويطبخ فيها الفصوص ، وتترك حتى يبرز وجهها ، ثم يؤخذ الباذنجان المسلوق ، فتقطع بجاجينه ، ويكمل شقه حتى يأتى من الواحد أربع قطع ، وتغبر بالدقيق ، وتقلى بالزيت حتى تحمر ، وتصف فى غضار مفروش بورق الأترج ، ويلقى عليها جميع التابل ما[١] فى القدر ، وتشق فصوص البيض ، وتزين به الصحفة وبعيون الفيجن والنعنع والأترج ، وتذر ما شئت من التابل الرفيع وتقدمها ؛ وكذلك يصنع بالقرع حرفاً بحرف ، غير أن الزغفران يحذف منه ويزاد فيه أغصان صعتر إن شاء الله .

(١) ورد فى الأصل فوق هذا اللفظ « كذا » مما يفهم منه أن الناسخ لاحظ عدم استقامة السياق .

لون من دجاجة مقلوة :

تبيت دجاجة سمينة نهاية فى ريشها وتنظف تنظيفاً حسناً ، وتوضع فى قدر ، ويلقى عليها من الماء والملح الكفاية ، ومغرفتان من الزيت ، ونصف مغرفة مرى ، ومغرفة خل وبصلة صحيحة وعود بسباس وورق أترج ولوز منقى وفلفل وقرفة وقليل كمون وكراويا وكزبر يابس مسحوقة كلها ، ثم يرفع على نار معتدلة ، فإذا نضجت الدجاجة أخرجت وقليت بزيت عذب حتى تحمر ، وتزال عن المقلاة ويؤخذ المرقة الذى طبخت فيه الدجاجة فيضرب فى صحفة مع ست بيضات أو ثمان تضريباً جيداً ، ويرفع من أمحاح أربعة صحاحا ، ثم يصب ذلك كله فى المقلاة حتى يتجعد ويحمر جداً ، ثم تجعل الدجاجة فى صحفة مفروشة بورق الأترج ، ويجعل ذلك الحشو حولها وعليها ، ويزين بالفصوص بعد أن يقلى أيضاً ويذر عليها التابل .

صفة الدجاجة الحدباء :

يؤخذ دجاجة كبيرة سمينة من أعظم ما يكون من الدجاج وأسمنه ، فتنظف تنظيفاً حسناً ، تكسر فى وسط ظهرها حتى تخرج لها حدبة ، ثم تقشر ثلاثة رؤس من الثوم ، وتدق دقا جيداً ، ويغلى عليها فلفل وقرفة وسنبل ودارصينى وشىء من المرى ، ويكسر على ذلك أربع بيضات وتضرب بها تضريباً جيداً ، وتقشر وتشق أنصافا ، وينقى رأس ثوم ويقشر وتدس قطع البيض والثوم فى ظهرها بين الجلد واللحم ، ويتلطف فى ذلك لئلا ينخرق الجلد حتى تفنى قطع البيض والثوم ، وتعظم حدبة الدجاجة ، ثم يخاط كل موضع يخاف خروج الحشو منه ، ثم توضع فى قدر على صورتها ، ويوضع عليها شىء من الماء ومغرفتان زيت ومغرفة مرى وقليل صعتر محكوك باليد ، ويفقص فى القدر

بيضتان وترسل إلى الفرن فإذا نضجت واحمرت فرش غضار بورق الأترج ، ووضعت الدجاجة على ذلك الورق بعد إزالة الخيوط ، وظهرها أبدا إلى فوق مراعاة لظهور الحدبة وتزين بفصوص بيض مقطعة ، ويقطع عليها السداب ويذر التابل الرفيع وتستعمل .

جنب خروف محشو فى الفرن :

وهو أن يوضع الجنب المحشو فى قدر كبير ، ويغمر بالماء مع مغرفة خل ونصف مغرفة مرى ومغرفتين زيت وبصلة صحيحة وأعواد بسباس وأوراق الأترج وفلفل وقرفة وكراويا وقليل كمون وكزبر يابس مسحوقة كلها ، وتطبخ حتى ينضج الكل نضجاً مستويا وينزل إلى الغضا ويخمر بفتات خبز بارد ، وخمس بيضات ، وينجم للقدر ببعض محاحها ، فإذا كمل أنزل فى الغضار وصف عليه فصوصه ، وذر بالتابل وقدم إن شاء الله تعالى .

لون من حوت كبير :

يؤخذ بضع الحوت الكبير وتنظف وتجعل فى قدر ويرفع منها قطعة يصنع منها بنادق ويلقى عليه مغرفة خل حادق ومغرفة من مرى الخبز ومغرفة زيت وبصلة صحيحة ورأس ثوم منثور وعود بسباس وورق أترج وفلفل وقرفة وكزبر يابس وقليل كمون وكراويا وقليل ماء ومن الملح الكفاية ، ويرفع على النار حتى ينضج ، ويصنع أثناء ذلك البنادق على صفة عمل ما تقدم من البنادق ، وتطرح فى القدر ثم يؤخذ فى تخميرها بفتاتة باردة وشىء من الدقيق وثمان بيضات ، ويرفع من فصوصها للتنجم ، وتضرب الخميرة بفلفل ، ويخمر القدر

بذلك كله ، فإذا صفا وجه القدر غُرِف فى صحفة ، وزُين ببنادقه وفصوصه ، وذُرَّ عليه التابل الرفيع ، واستعمل إن شاء الله .

صفة عمل الأحرش :

يُدَقُّ لحم الفخدين والسن وما أشبه ذلك دقا جيداً ، ويطرح فيه شىء من الدقيق المغربل ، ورأس ثوم مقشر مدقوق بملح وفلفل وكمون وكزبر يابس وكراويا ، ويُقَلَّبُ الفلفل وشىء من مرى طيب ، ويُضَرَّبُ الكل تضريباً جيداً مع خمس بيضات أو ما احتمل ، ثم يؤخذ من الشحم الغليظ مثل مقدار اللحم أو أكثر منه فيقطع دقيقاً ويخلط باللحم المدقوق وإن قطع فيه فيجب لحسن ، ثم يبندق ويقلى ، وكذلك يصنع بلحم المرقاس ، غير أن البيض يحذف منه إن شاء الله .

صفة عمل الصناب :

يُنظَّفُ الصِّنابُ الطيب ويغسل بالماء مراراً ، ثم يجفف ويدق حتى يأتى مثل الكحل ، ويغربل بغربال شعر ، ثم يدق لوز مقشر من قشره ، ويجعل مع الصناب ، ويدار معاً ، ثم يعصران من دهنهما ، ويعجن بذلك الفتات شَيْئاً شيئاً ، لا تجعل الفتات بمرة بل قليلا قليلا ، ثم يسكب على تلك العجنة الخل الحاذق الأبيض اللون ، وقد حل فى الخل ما يكفى من الملح ، ثم يحل حلا جيداً حتى يأتى على المرغوب ، ويصفى تصفية جيدة بخرقة نقية ، ويجعل فيه أقوام(١) بعد التصفية قليل عسل ليذهب بحرارته ، وكل ذلك حسن إن شاء الله .

---

(١) كذا .

فروج مبرد :

يغسل الفروج وينظف ويملح بملح وفلفل ، ويجعل فى قدر ، وتدق حفنة لوز وتلقى عليه ، ويفقص عليه ست بيضات وصنوبر صحيح وفلفل وقرفة ودار صينى وزنجبيل وسنبل ومغرفة مرى ، ويحرك الكل بثلاث مغارف زيت عذب ويسير ماء ، ويوضع القدر على رضف لين ويحرك برفق أبدا فإذا نضج جعل فى صحفة ، وذر عليه فلفل وقرفة[٢] وقطع عليه سداب وزُيِّنَ بمحاح بيض وقدم .

صفة لون الزيتون :

تنظف حجلة وتجعل فى قدر بملح وكزبر وفلفل وحمص ودار صينى وجميع الأفاويه ، ومغرفتين زيت وقليل ماء وأوراق أترج وأعواد بسباس ، ويصنع من صدرتها بنادق صغارا ، وتطبخ فى القدر ، فإذا غلت نحو الثلاث غليات أنزلت إلى الرضف ، ويؤخذ من قضبان السلق أو بقل الروم ، وتشق أرباعا ، ويلف منها حزمة وتربط بخيط وترمى فى القدر ، ومن الزيتون عشر ، ويقشر الجبن ويقطع قطعا صغارا ويغلى فى زيت حتى يحمر ، ويطرح فى القدر ، ويخرج من البنادق اثنتان أو ثلاث وتدق فى مهراس وتكسر عليها ثلاث بيضات ، تطبخ محاحها فى القدر ، ويضرب البياض بقليل درمك ويخمر به القدر ، وتحرك من جوانبها حتى تطبخ الخميرة ، ويبرز وجه القدر ، ثم يجعل فى صحفة ويُزَيَّنُ ببنادقه وفصوصه وقطع الجبن والزيتون ، ويذر عليه التابل الرفيع ، ويقدم ، إن شاء الله تعالى .

---

(١) فى هذا الموضع من الأصل قطع من أثر الأرضة ، يصعب معه قراءة هذه الكلمة .

لون خمرى من فروج :

ينظف الفروج ويجعل فى قدر ، ويلقى عليه مغرفتان زيت وماء بصلة ومغرفة ماء كزبرة خضراء وعشر لوزات مقشرة مدقوقة وسن واحد من ثوم ، ومن الملح والماء الكفاية ، فإذا غلى نعما ألقى عليه من الخل الحاذق والمرى والنبيذ الريحانى مغرفة من كل واحد ، ويريق من ورق الأترج والحبق القرنفلى والترنجانى والسداب الأخضر حزمة ، وتلقى فى القدر ، فإذا نضج يؤخذ من كل واحد من الدار صينى والفلفل والقرفة درهم ، ومن القرنفل والسنبل نصف درهم ، يسحق ويضرب ببيض ، ويخمر به القدر وتنجم فيها فصوص وتغرف وتقدم إن شاء الله .

صفة دجاجة محشوة دون عظامها :

تذبح دجاجة من أعظم ما يكون من الدجاج وأسمنه ، وتنفخ سخنة بعد أن يربط عنقها نفخاً جيداً ، ثم يتلطف فى نتفها لئلا تتخرق ، فإذا فرغ من نتفها شقت على ظهرها من عنقها إلى زمكاها ، ويتلطف فى سلخها بأرفق ما يمكن حتى تسلخ كلها ، إلا أطراف جناحيها ، فإنها تترك فى الجلد ، ثم يؤخذ جميع لحم الدجاجة مع الصدرة ، ويدق فى مهراس دقاً جيداً ، ويدق معه لوز مقشور وجوز وفتات باردة قد أنقعت فى ماء الكزبرة ، ثم يؤخذ حشاها فيسلق فى ماء وملح حتى ينضج ويقطع تقطيعاً دقيقاً على لوح ، ويضاف إلى الحشو المدقوق ، ويجعل الكل فى مقلاة ، ويلقى عليه ماء كزبر أخضر ومرى مقدار الكفاية وفلفل صالح وقرفة ودار صينى وسنبل وخولنجان ، ويسلق بيض ويقشر وترفع محاحه ويقطع البياض دقيقاً ، ويضاف إلى الحشو ، ويكسر على

الكل ثمـــان بيضات أو عشرة ، ويرفع على نار معتدلة ، ويحرك بملعقة حتى... [١] يجعل الحشو ، ثم رد الحشو . ودُقَّه لئلا يفقصه ، ثم احش بهذا الحشو الجلد الذى سلخت بعد أن يُخَيَّطَ كل موضع فيه ، وتترك فيها موضعاً يدخل منه الحشو ، ودُسَّ فصوص البيض تحت أجنحتها وتحت فخـذيها ، وسوها حتى ترجع شكل الدجاجة انظر خلفه برفق ، ويكون مقدار الماء مقداراً يغمرها ، ثم اثقبها[٢] من جوانبها كلها بخل لئلا تنشف ، ولا تثقبها إلا بعد وضعها فى الماء ، فإذا ظننت أن الحشو قد انعقد أخرجها من الماء ، واجعلها فى قدر أو فى طاجن وادهنها بالمرى والزيت ، واغسل المهراس الذى دق فيه لحم الدجاجة ، ويلقى عليها ويحك عليها قليل صعتر ، وأسْرِبْهَا إلى الفرن حتى تحمر جوانبها ويتحفظ بها لئلا تحترق ، ثم يبسط غضار بورق الأترج ، وتخرج الدجاجة وتشق جوانبها شقين من فوق إلى أسفل ويترك... [٣] شيئاً من قرنفل وعود وفلفل ودار صينى وقرفا[٤] وذرّها عليها وعلى الشقين ، وزَيِّنْهَا بلوز محمس ، وقدمها .

لون دجاجة عجيب :

تنظف دجاجة فتية سمينة ، وتشوى على الجمر ويتحفظ بها لئلا تحترق ، وتدهن بالزيت والمرى أبداً حتى تحمر ، ويؤخذ حشاها فيقطع تقطيعاً دقيقـاً ويجعل فى برمة ويلقى عليهـا مغرفتان زيت ومغرفتان خل ومغرفة مرى ، وصعتر وفيجن وأربع حبات ثوم وصنوبر ولوز وكزبر يابس وقليل كامون وفلفل

(١) قطع فى الأصل .
(٢) كذا فى الأصل ، ولعلها «اسقها» .
(٣) قطع فى الأصل بمقدار أربع كلمات .
(٤) كذا .

وقرفة ودار صينى وسنبل وبصل مسحوق بملح وشىء من كزبر أخضر ، ويغلى هذا كله على نار معتدلة ، ويصنع له بنادق من لحم خروف ، وتلقى فى المرق حتى تطبخ ، وتخرج وتشوى حتى تحمر ، وتنجم فيه أربعة فصوص ، وتلقى الدجاجة المشوية فيه والبنادق وقطع إسفريا ، ولعانق قطعاً مقدرة مستديرة على هيئة القطر ، وتلقى فى القدر ، ويغلى القدر حتى تشرب الدجاجة المرق ، واجعلها فى الصحفة وزَيِّنْها ببنادقها وفصوصها وذر عليها التابل الرفيع ، وقدمها إن شاء الله .

الصعترية :

يقطع اللحم صغاراً ويوضع فى قدر مع ثلاث بصلات صحـــاح ، ومغرفة مرى ، ودرهم ونصف من الفلفل وشىء من ماء وأعواد بسباس ولوز وصنوبر مقشوران ، وأغصان صعتر ، ومن الملح الكفاية ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا رأيت القدر قد جفت أَلْقِ فيهـــا مغرفة خل ، ونجمها بأربعة فصوص فإذا كمل طبخها غرفت وقطع عليها الفيجن الرطب تقطيعاً دقيقاً ، وذر عليها نصف درهم قرنفل مسحوق مع فلفل وقدمت .

الرشيدية :

تؤخذ بضع لحم دون عظم ، وتقطع كالشواء ، وتوضع فى قدر ، وتجعل عليها مغرفة خل طيب ومغرفة مرى وحفنة صنوبر وجميع التوابل والأفاويه ، فإذا طبخ أخرج اللحم وقلى فى مقلاة حتى يحمر ، ثم يرد إلى القدر ويقطع شىء من الفيجن تقطيعاً دقيقاً ، ويخمر به القدر بأربع بيضات ، ويصنع لهذا اللون سنبوسك صغير وبنيدقات صغار ، ويقلى أيضاً ، وينجم فيه فصوص

بيض ، ويغرف اللون ، ويزين بالسنبوسك والبنادق والفصوص ، وتطبخ بيضة حتى تشتد وتقطع تقطيعاً دقيقاً وتذر من التابل الرفيع على اللون ، وتقدم إن شاء الله .

لون طيب :

يفصل اللحم بضيعات متوسطة أمثال اللقم ، وتوضع فى قدر جديدة مع ملح وبصلة مدروسة وكزبر يابس ودرهمين فلفل ومثلهما من القرفة ، ودرهم دار صينى ، ومغرفتين زيت عذب ، ومغرفة مرى طيب ، ومغرفتين ماء ورد عطر ، ومغرفة ونصف من الخل الحاذق ، وحفنة لوز وصنوبر مسموطين ، ومن الماء الكفاية ، ويرفع القدر على نار معتدلة ويصنع لها بنادق وسنبوسك وبيض محشو ، فإذا نضج اللحم أخرج البيض المحشو ونُحِّىَ ، وقلى اللحم والبنادق ، ثم يرد إلى القدر والبنادق ، ويفرغ فيه بقية الزيت وينزل إلى الغضا ، ويخمر بأربع بيضات وقليل دقيق درمك وفتات محكوك ، وينجم فيه فصوص بيض ، ولا يزال يُحَرَّك برفق ، حتى يفنى جميع الماء ، ولا يبقى إلا الزيت وحده ، وتتجعد الخمير ، ثم يسحق نصف درهم عود وقليل مسك ، ويغرف اللون ، ويزين بسنبوسك ، ويشق البيض المحشو ، ويجعل على وجه الصحفة ، وذر عليه العود والمسك ، وقدم إن شاء الله تعالى .

لون من دجاجة :

تنظف دجاجة سمينة رخصة ، وتفصل وتجعل فى قدر مع مغرفتين زيت ، ومثلهما من الخل ، ومثلهما من المرى وحفنة لوز وصنوبر وجميع التابل والأفاويه ، وثلاث مغارف ماء كزبر ، وفلفل وخل مقدار مغرفتين إن كان دونا ،

ومغرفتين زيت عذب ، وحفنة لوز منقى ، ومن المـاء والملح الكفاية ، فإذا نضج خمر بفتات خبز وقليل دقيق وثلاث بيضات أو أربع ، ويقلل بالمرق ، ويغرف ويذر بالفلفل والقرفة والسنبل ، ويقدم إن شاء الله .

شواء شماس محشوة :

يقطع اللحم السمين ، ويجعل فى قدر مع بصلات صغار صحاح مثل ثمانية أو عشرة ، ويدق لحم ويصنع منه بنادق حسان بفلفل وقرفة ، ويلقى عليه أربع مغارف من الزيت ومغرفتان من المرى وماء وكزبرة ومثل ثمان بيضات مضروبة ، ويحرك من كل جانب بلطف ليعتدل الحشو فى القدر ويطيب ، ويبعث به إلى الفرن حتى ينضج ويحمر نعما ، ويقدم بعد أن يُزَيَّنَ ببنادقه ، ويذر عليه الفلفل والقرفة ، ويزين بعيون النعنع ، ويقدم إن شاء الله .

لون فروج مغلوق :

يفصل الفروج بعد تنظيفه ، ويجعل فى قدر مع ملح مدقوق بكزبر أخضر وجميع التابل حاشى الكمون ، ومغرفتين مرى ومغرفتين زيت ، ويقطع عليه عند ما ينضج فيجن ، ويلقى فيه عيون صعتر ويكون مَرَقُهُ مقدراً ، فإذا نضج خمر بفتات خبز مختمر بارد وأربع بيضات وتنجم فصوصها ، ثم يغرف ويقدم ويزين بفصوصه ، ويقطع عليه فيجن وبيضة مسلوقة ، ويذر بالتابل الرفيع ويقدم .

مخبزة من لحم خروف :

يصنع من لحم خروف بنادق وبجميع التوابل والأفاويه ، وتضرب ببياض

البيض ، ويجعل فى قدر مغرفة زيت وماء كزبر أخضر ومغرفة ماء بصل ونصف مغرفة مرى وفلفل وقرفة ودار صينى وحفنة صنوبر وكزبر يابس وقليل كراويا ومغرفة ماء ، ويطبخ [١٥ ظ] حتى تشتد البنادق ، وتطبخ المرقة وتسلق فيها بيضتان ، ثم خمرها وأنزلها على الرضف حتى تتجعد ، ويعجن بدقيق الدرمك بماء وزيت وتستعمل منه مخبزة ، ويجعل فيها البنادق والبيض المسلوق بعد أن يشق ، ويجعل الحشو أثناء ذلك عليه ، ويطبق برغيف من العجين بعينه ، ويخاطر ويبعث به إلى الفرن حتى يطبخ ويقدم إن شاء الله .

مخبزة من فراخ :

تنظف وتفصل ، وتجعل فى قدر بفلفل ودار صينى وسنبل وكزبر يابس وماء بصل وماء كزبر مغرفة ، ونصف مرى ، ومن الماء والملح الكفاية ، ويطبخ حتى ينضج ويلقى فيه حب صنوبر ولوز مقشر ، ثم يدرس أحشاؤها درساً حسناً ، ويضاف إليها غبار درمك وفتات خبز مختمر ، ومن البصل إن كانت فرخين أربعة ، وإن كان واحداً اثنين ، ويضرب الكل ، ويخمر به القدر ، ويسلق من البيض ، وتشق أنصافاً وأرباعاً ، وتعمل المخبزة على مثل الأول حرفاً حرفاً .

قنينة محشوة :

تغسل القنينة غسلا جيداً ، ويؤخذ لحم من غيرها ، فيدق دقا بماء وبصل وقليل ماء كزبر ومرى وتابل وأفاويه ، ويضرب بثلاث بيضات بملح مقدر ، ويحشى به جوف القنينة ويخاط ويحشى فى سفود لمن أراد مشوية ، وتطبخ فى قدر غير مشوية ، بما يأتى ذكره : وذلك أن يجعل فى قدر مغرفتان خل

ومثلهما من الزيت ومغرفة مرى خبز ومغرفة مرى حوت وبصلة صحيحة وحب ثوم ولوز صحيح وصنوبر وأوراق أترج وأعواد بسباس ومغرفة من لحم الحشو، ويصنع من بقية لحم الحشو بنادق مقدرة ، فإن شويت القنينة شويت البنادق ، وإن لم تشو وطبخت فى المرقة قليت بعد نضجها ، وقليت البنادق ، وأعيد الكل إلى القدر ، ثم يدق لوز أو جوز ، ويضاف إليه خميرة حامضة وثلاث بيضات وفيجن مقطع ، ويحرك بقليل من مرق القدر ، ويخمر به ، وينزل إلى الغضا حتى يستوى ويبرز وجهها ، ثم أخرجها واجعلها فى صحفة وأَزِلِ الخيط الذى خيطت به ، ونجمها ببيض قد أعدت وبنادقها ، وذرها بالتابل .

دجاجة مشوية فى الفرن :

تنظف دجاجة سمينة فتية رخصة ، وتملح بملح وصعتر ، وتقشر حبات ثوم أربعة أو خمسة ، وتدخل بين فخذيها وداخل جوفها ، [١٦ و] ويدق فلفل وكزبر يابس ، ويذر عليها ، وتدهن بمرى وزيت وقليل ماء ، ويبعث بها إلى الفرن إن شاء الله .

صفة شواء الملوك :

يؤخذ نصف خروف بجنبه ، ويذر عليه ثلاثة دراهم من فلفل ومثلها كراويا ، وثلاث مغارف ماء ، وعود بسباس ، ومغرفتا زيت ومثلها مرى ، وشىء من دار صينى وصعتر محكوك ، وأربع بيضات مضروبة ، والكفاية من الملح ، ويطبق القدر ويرسل بها إلى الفرن ، فإذا نضج واحمر قُدِّم ، فإنه يأتى نهاية فى الطيب .

طيجن من قوانص الطير :

تنظف وتطبخ بزيت وماء وحبتين ثوم مدروستين بقليل كزبر أخضر ، فإذا نضجت القوانص درست مع قليل قلب بصل ، وفُوِّهَتْ بالأفاويه الرفيعة والتابل ، ومغرفة مرى وقليل دقيق درمك وفيجن مقطع ، ويفقص على الجميع ست بيضات ، ويضرب الكل مع ما بقى من مرق القدر ، ويقلى فى مقلاة بزيت حتى يأتى فى قوام الطيجن ، ويقدم ، ويقطع عليه فيجن ويرش بقليل مرى ويُزَيَّنُ بصنوبر .

قنورة قنينة فى مقلاة عجيبة :

تقطعها قطعاً صغاراً وتسلقها فى الماء والملح ، ثم تقليها فى الزيت ، ويدق الجوز والثوم نعما ، وتحله بالخل والماء وترميه على القنينة فى الماء ، وتطبخه حتى ينضج ، وتستعمله .

قنينة محشوة عجيبة :

تفصل على مفاصلها ، ثم يخرج لحم فخذيها ولحم ظهرها المعروف باللنبال ، ويضاف إليه لحم قنينة أخرى ، ويدق فى مهراس دقاً جيداً ، ويضاف إليه ماء بصل ومرى وقرنفل وأفاويه وكل ما يجعل فى البنادق ، وتؤخذ العظام وسائر الأعضاء وتجعل فى قدر ، ويلقى عليها مغرفتا خل ومثلهما زيت ومغرفة مرى ولوز مقشر وصنوبر وأوراق أترج ، وأعواد بسباس وبصلة وحب ثوم مقشور وأغصان صعتر وعيون فيجن ووزن درهم زعفران ، ويطبخ بما يكفيه

من الماء حتى ينضج ، ثم يخرج الكل من القدر ، وتؤخذ عظام الفخذين وعظام اللنبال فتكسى باللحم المدروس ، ويصنع بالباقى بنادق مقدرة ، ويلقى الكل فى القدر برفق ، ويؤخذ من فصوص البيض بعد سلقها اثنان ، فيكسيان بذلك اللحم أيضاً ، ويلقيان فى القدر ، فإذا نضج الكل وجف أكثر المرق فتت فتات خبز بارد وقليل دقيق [١٦ ظ] درمك ، وحل ذلك بمقدار مغرفة من بقية الحشو ، مع ثمان بيضات أو عشرة ، وذُرَّ عليه الكفاية من الملح والأفاويه ، وقليت الأعضاء المُخْرَجَةُ من القدر حتى تحمر ، ثم تعاد إلى القدر ، وتقلى أيضاً البنادق والعظام المكسوة باللحم ، ثم يخمر الجميع بالبيض ، ويلقى عليه بقية الزيت الذى فى المقلاة ، ويطالب بالنار المعتدلة ، وتحرك القدر من جوانبها برفق حتى ينضج الحشو ويتجعد ، ويفنى المرق ، ثم تخرج الأعضاء وتصف فى غضار قد صف فيه ورق الأترج ، ويذر عليها الحشو ، ثم يجعل بقية الأعضاء فى غضار وبقية الحشو ، ثم تزين الصحفة بالبنادق المقلوة ، وتشق الفصوص المكسوة باللحم ، وتجعل أثناء البنادق ، ويذر بقية الحشو بينها واللوز والصنوبر وحب الثوم المقطع ، ويقطع عليه الفيجن ، ويذر بالتابل الرفيع ويقدم . وإن حذفت من هذا اللون الزعفران والثوم وزيد فيه مغرفة ماء كزبر وزيد فى المرى شىء قليل جاء منه لون ثان .

لون من دجاجة :

تذبح دجاجة وتسلخ بعد أن تنفخ على ما تقدم ، ثم تؤخذ صدرتها وأحشاؤها وتدق مع ربع رطل لوز ، ويُفَوَّهُ ويجعل معه لوز وصنوبر وفستق غير مدقوقة ومغرفتا ماء ورد وعشرون بيضة ، ومغرفتا زيت ومغرفة مرى وماء كزبر ، ويضرب الكل ويملأ به جلدها وتدس أثناء الحشو فصوص بيض مسلوقة ، وتخاط وتوضع فى قدر بسبع مغارف زيت بعد أن تسلق فى الماء

المغلى ، ثم ترمى فى الفرن بعد أن تغلق بالعجين ، فإذا احمر وجه[(١)] فيها ، ثم يؤخذ بقية لحمها فيجعل فى قدر بنصف مغرفة خل ومثلها مرى نقيع وثلث من الزيت والفلفل وقرفة وسنبل ودارصينى وماء كزبر وماء بصل وعين أترج وعود بسباس والكفاية من الملح والمـاء ، ويرفع على النار حتى يطبخ ، فإذا نضجت خمرت بأوقية لوز مدقوق وفتاتة ودقيق وأربع بيضات ، ويخمر فيهـا فصان ، فإذا تجعدت الخميرة غرف اللون فى صحفة ، وزين بالفصوص المقطعة ، وذر بالأفاويه والفيجن ، ويوضع الجلد المحشو فى صحفة أخرى ويزين بعد أن يشق شقين بد . . .[(٢)] مقلو ، ويذر بالأفاويه ، ويرش بمـاء الورد ويقدم . وقد يصنع هذا الحشو [١٧ و] على صورة أخرى ، وذلك أن تدق الصدرة والحشو ، ويفوه على ما تقدم ، وتلقى عليه فصوص عشرين بيضة دون البياض ، وتؤخذ قديرة ويجعل فيها ماء كزبر ويغلى وتنزع رغوته ، ويلقى الحشو عليه ويخلط به ، ويحشى به الجلد ويخاط ويصنع فى طبخه وفى اللون من اللحم الثانى ما صنع بالأول حرفاً حرفاً .

صفة عمل القلية المخمرة :

يقطع غرنوق كبش ، ويلقى عليه تابل وفلفل وقرفة وبصل محكوك بملح وأوراق أترج وعيدان بسباس ، ومن الخل على حسب قوته ، ومن المرى أيضاً على حسب شدة سواده ، ومن الزيت والمـاء الكفاية ، وأعين صعتر وأغصان فيجن ، ويطبخ حتى ينضج ويخرج اللحم ويقلى فى زيت حتى يحمر ، ثم يردّ إلى قدر ويطبخ حتى يفنى الماء ، ثم يخمر بغبار درمك وفتات محكوك

---

(١) فوق هذا اللفظ فى الأصل كلمة «كذا» .

(٢) قطع فى الأصل لا يبدو منه إلا هذان الحرفان .

وبيض ، وينجم فيها فصوص فإذا غرفت قطع عليها فينجن وسلقت الفصوص وزينت بها ، وقدمت إن شاء الله .

حجلة يهودية :

تنتف الحجلة وتطيب بملح ثم تدرس أحشاؤها بلوز وصنوبر ، ويضاف إلى ذلك مرى نقيع وزيت وقليل ماء كزبر وفلفل وقرفة ودار صينى وسنبل ، وخمس من البيض ، والكفاية من الملح ، واسلق بيضتين واحش بذلك الحشو الحجلة ، ودسّ فيه البيضة المسلوقة ، وليكون الحشو بين جلدها ولحمها وبعضه فى جوفها ، ثم تاخذ قدراً جديدة ، واجعل فيها أربع مغارف زيت ونصف مغرفة مرى نقيع ومغرفتى ماء وملح ، واجعل فيها الحجلة وارفعها على النار بعد أن تشد غطاءها بالعجين ، وحركها أبدا لتستوى ، فإذا جف المرق اكشف غطاءها وألق فيها نصف مغرفة خل وعين أترج وعين نعنع ، وفقص فيها بيضتان أو ثلاثة ، ثم اجعل عليها شقفا أو قدر نحاس مملوءاً جمراً متقدا حتى يحمر ، ثم حولها حتى يحمر الجانب الثانى ، وتشوى كلها ، ثم اجعلها فى صحفة ، واجعل حولها الحشو ، وزينها بالفصوص التى نجمت فى القدر ، أو بالفستق واللوز والصنوبر المحمسة ، وذر عليها فلفلا وقرفة بعد أن تسقيها بالسكر وقدمها إن شاء الله .

صنعة فروج مبرد :

نظف الفروج وأخرج حشاه واجعله فى قدر بمغرفتى زيت ومغرفتى ماء ومغرفة ماء بصل قد سحق بكزبر [١٧ ظ] أخضر وتابل وأفاويه وقليل مرى ، ثم ادرس حشاه بلوز وفتات ودقيق ، وضَرّبْ أربع بيضات ، واحش الفروج ببيضتين ،

ودس واحدة فى جوفه وأخرى فى عنقه ، وارفع القدر على نار معتدلة بعد أن تخيط الفروج ، فإذا جف وطبخ اجعله فى صحفة واسلق بيضتين وقطعهما عليه مع عيون فيجن ، وأفرغ وجه القدر عليه ، وذر التابــل الرفيع ، وقدمه إن شاء الله .

لون من فروج يهودى :

ينظف الفروج ، وتخرج أحشاؤه وتقطع أطراف الفخذين وأطراف الجناحين والعنق ، ويملح الفروج واتركه ، وخذ أطرافه وعنقه وأحشاءه واجعل ذلك فى قدر بالتابل الرفيع وجميع الأفاويه وماء كزبر أخضر وماء بصل وصنوبر صحيح وقليل خل وقليل مرى وزيتاً صالحاً وأوراق أترج وعيدان بسباس ، وارفعه على نار معتدلة ، فإذا نضج وفنى أكثر المرق خمره بثلاث بيضات مع فتات محكوك وغبار درمك ، وادرس الكبد وأضفه للخمير ، واطبخه برفق حتى يطبخ الكبد والخمير ويتجعد ، ثم خذ الفروج واشوه برفق ، وضربه ببيضتين وزيت ومرى ، ولا تزال تدهن به الفروج داخله وخارجه حتى يحمر ويشتوى ، ثم تأخذ قديرة ثانية واجعل فيها مغرفتى زيت ونصف مغرفة مرى ونصف مغرفة خل ومغرفتى ماء ورد ذكى وماء بصل وتابل وأفاويه ، وارفعه على النار حتى يطبخ نعما ، فإذا طبخ قطع . . . . يه[1] واتركه حتى يشرب ، ثم اغرفه فى صحفة وصب عليه بقية المرق ، وقطع عليه فصوص بيض وذره بالتابل ، واغرف اللوز المتقدم فى صحفة ثانية ، وزينه أيضاً بفصوص بيض ، وذره بالتابل الرفيع ، وقدمها إن شاء الله .

---

(١) قطع فى المخطوط بقدر كلمتين لم يبق منها إلا ما أثبتنا .

صفة لون من أوزة وحشو :

تذبح أوزة وتنفخ ، ثم تنتف برفق وتسلخ على ما تقدم فى الدجاجة قبل ، وتؤخذ أحشاؤها ومصارينها بعد أن تنظف نعما وتدرس درساً جيداً ، ويضاف إليها تابل وجميع الأفاويه الرفيعة ومرى نقيع وماء كزبر أخضر ولوز مدروس وماء بصل وخمسة وعشرون بيضة وصنوبر صحيح والكفاية من الملح ونعنع مدقوق ونافع مقطع وفستق ومغرفتا زيت ، ويضرب الجميع ويحشى به جلد الأوزة ويؤخذ لحم صدرتها فيدق ويجعل فيه خميرة وبياض خمس [١٨ و] بيضات وفلفل وقرفة وملح ، ويضرب الجميع ، ويكسى به عظم الصدرة ، ويرمى فى ماء مغلى حتى تشتد ، ثم ترد فى موضعها من الجلد فى وسط الحشو ، ويخاط كل موضع فى الجلد بعد أن تدس أثناء الحشو فصوص بيض مسلوقة ، وتوضع فى طاجن كبير أو فى قدر ، ويلقى عليها نصف رطل زيت وقليـــل ماء ومرى ، وترسل إلى الفرن ويتحفظ فى طبخها حتى تحمر ، ثم يؤخذ بقيه لحم الأوزة ، واجعله فى قدر واجعل عليه تابل وجميع الأفاويه ومغرفتى خل وأربعة من الزيت ومغرفتى ماء كزبر ومغرفة مرى وأغصان فيجن وماء بصل ، واطبخه حتى ينضج ، فإذا طبخ ادرس لحم خروف وفوهه ، وأضف إليه بياض البيض ، واعمل منه بنادق مقدرة ، وألقها فى القدر ، فإذا طبخ الكل ضرب اللحم الذى رفعت بأربع بيضات وفتات محكوك وغبار درمك ، وخمر به القدر ، وأنزلها إلى الرضف حتى تتجعد الخميرة نعما ، واغرفها فى صحفة ، ونجمها بفصوص البيض المقطعة ، وذر عليها التابل الرفيع ، واجعل الأوزة المحشوة فى صحفة ثانية ، وزينها بصنوبر محمس ولوز محمس ، وتشق شقتين ، وتذر بالتابـــل الرفيع وترش بماء الورد ، وتقدمها ؛ وهكذا يصنع برالبراكة[1] سوى فى اللون الذى يصنع من

(١) كذا فى الأصل .

أعضائها ، فإنه إذا طبخ أخذ من ماء الكزبر مقدار نصف رطل ، وغلى فى قديرة ، ويصفى من رغوته ، وتحل فيه فصوص خمس بيضات ، وتضربه بفتات محكوكة وقليل خل ، ويخمر به ويترك حتى ينعقد ، ويغرف على ما تقدم من الأوزة إن شاء الله .

لون من حجلة يهودى :

تنظف وتفصل ، وتجعل فى قدر بجميع التوابل والأفاويه وماء كزبر أخضر وماء بصل ومرى ونصف مغرفة خل وثلاث من الزيت والكفاية من الماء وعيون نعنع وأترج وصنوبر صحيح ، فإذا طبخت وفنى أكثر المرق دقت القانصة والكبد نعما ، وضربت بثلاث بيضات وخميرة ، وخمرت به القدر ، وتحرك من جوانبها حتى تتجعد ، وتنجم فيها فصوص البيض ، ثم تغرف وتزين بالفصوص وعيون النعنع والصنوبر والحمص والفستق وترش بيسير ماء ورد وتقدم إنشاء الله .

صفة حجلة مشوية :

تنظف وتدخل [١٨ ظ] فى سفود ، وأدْرُس حشاها وضَرِّبْها ببيضتين وفلفل وقرفة ودارصينى وسنبل ومغرفتى زيت ومغرفة مرى ، وتشوى على نار معتدلة وعلى بعد منها ، ويدهن داخلها وخارجها بذلك الحشو أبداً حتى تشربه وتحمر نعما ، وتوضع فى صحفة ويقطع عليها فيجن وتذر بفلفل وقرفة ، وتقدم إن شاء الله(١).

(١) ورد بعد هذا فى الأصل بطاقة بعنوان « صفة فروج مبرد » أعاد الناسخ فيها ما سبق آنفاً تحت عنوان « صفة فروج مبرد » وقد اختلط الأمر عليه بسبب تشابه العناوين ، فأعاد بعد ذلك نسخ بطاقات أخرى سبق أن أوردها هى : «لون من فروج يهودى» و «صفة لون من أوزة وحشو» و «لون من حجلة يهودى» و «صفة حجلة مشوية» فتركنا إعادة ما كرره . وواضح أن سبب الاختلاط هو تشابه عنوان « لون من فروج يهودى » الذى أورده فى ورقة ١٧ ظ ولون آخر بنفس العنوات ورد فى ١٨ ظ .

صفة فروج مبرد :

ينظف الفروج ، ويجعل فى قدر ، ويلقى عليه تابل وفلفل وقرفة وجميع الأفاويه ، ومغرفتا زيت وماء وملح بقدر ، ويطبخ برفق ، وتغسل بيضتان وتلقى فى القدر ، فإذا نضج الجميع أخذت القانصة والكبد ، وقشرت البيضتين ، وقطع الجميع بسكين على لوح تقطيعاً دقيقاً جيداً ، ويقلى فى مقلاة ويضرب ببيضتين ، ويلقى فيه مرى نقيع ، ويقلب فى المقلاة حتى يحمر ، ثم يوضع الفروج فى صحفة ، ويجعل عليه وحوله الحشو ، ويسقى ببقية الودك الذى بقى فى القدر ، وتقطع بيضة مسلوقة مع فيجن ، وتذر على وجه الصحفة ، وتدر على الكل التابل الرفيع ، ويقدم .

لون دجاجة محشى فى الفرن :

تنظف دجاجة سمينة ، وتدرس قانصتها وكبدها وقلبهــا درساً جيداً ، ويضاف إلى ذلك من البيض عشرة ، ويفوه ويقدر ملحه ، وتحشى به الدجاجة وتخاط ، وتجعل فى قدر ، ويلقى عليها تابل وفلفل وملح وثلاث مغارف زيت ، ويرفع من الحشو الذى حشيت به الدجاجة مقدار مغرفة ، ويضرب بثلاث بيضات ، وتخمر به ، وتنجم بفصوص بيض ، وترسل للفرن حتى تحمر ويتجعد الحشو ، وتخرج الدجاجة فى صحفة ، ويجعل حولها الحشو ، وتزين بالفصوص ، ويقطع عليها فيجن ، وتذر بالأفاويه الرفيعة ، وتقدم إن شاء الله سبحانه لا رب غيره .

لون من فروج يهودى :

ينظف الفروج ، [٢٠ و] وتدرس أحشاؤه بجوز وفتاتة وقليل دقيق وملح ونافع

وكزبر مقطعين ، ويضرب بست بيضات ومقدار ربع رطل ماء ، ثم يعرض الفروج على النار قليلا ، ثم يجعل فى قدر نظيفة بخمس مغارف من الزيت العذب ، ولا يزال يقلب على النار فى الزيت حتى يحمر نعما ، ثم يخمر بالحشو المعد ، ويترك حتى ينعقد ويتجعد ، ويغرف ، ويجعل حوله الحشو ، ويزين بنافع وفيجن مقطعين وعيون نعنع وجوز محمس ، ويقدم إن شاء الله .

فروج مصرى :

ينظف الفروج ويفصل ، ويوضع فى قدر ، ويلقى عليه تابل وفلفل وقرفة ودارصينى وسنبل ، وثلاث مغارف زيت ، ونصف مغرفة مرى ، ومغرفة خل ، وشىء من ماء كزبر وبصل ، وثلاث مغارف ماء ، وصنوبر ولوز ، ويرفع على النار حتى ينضج ، ويقلى فى مقلاة حتى يحمر نعما ، ويوضع فى صحفة ، ويصب عليه المرق ، وتقطع عليه فصوص بيض وفيجن ، وتذر بالأفاويه ، ويقدم إن شاء الله .

دجاجة تعرف بالزكيرة :

تذبح دجاجة وتسلخ على ما تقدم بلطف ، وتدق صدرتها وحشاها بفتاتة باردة ، ولوز وجوز ، ويكسر عليه خمسة عشر بيضة ، ويلقى عليه مغرفة مرى ، ومغرفة ماء كزبر ، وجميع الأفاويه ، والكفاية من الملح ، ويحشى به جلد الدجاجة ، ويلقى فى ماء سخن حتى يشتد ، ويؤخذ سائر لحمها فيجعل فى قدر بثلاث مغارف زيت ، وخمسة من الماء ، ونصف مغرفة مرى ، ومغرفة خل ، ومغرفتى ماء ورد ، ومغرفة ماء كزبر ، ويطبخ حتى ينضج ، ويخمر بأربع بيضات وفتاتة ولوز مسحوق ، فإذا اشتدت أنزلت ، وسخن سفود حتى

يحمى ، وتدخل فيه الدجاجة ، وتشوى على نار معتدلة حتى تحمر ، ثم تجعل فى صحفة ، ويفرغ عليها اللوز ، ويزين بفصوص بيض وصنوبر محمس ، وتذر عليه الأفاويه ، وتقدم .

صفة لون دجاجة عجيبة :

تذبح دجاجة سمينة ، وتنظف ويخرج حشاها ، وترفع مصارينها ، ويدق الحشى دقا غير مبلغ ، ويجعل معه ربع رطل لوز وصنوبر وماء كزبر وقليل مرى وتابل وأفاويه وماء فستق ، ويضرب بست بيضات ، وتسلق أربعة وتحشى به الدجاجة ويدس فيها البيض المسلوق ، وتخاط ، ويجعل فى قدر ماء ومغرفة زيت ، توضع فيه الدجاجة وتطبخ ، ولا يبالغ [٢٠ ظ] فى طبخها ، ثم يجعل فى قدر أخرى ست مغارف زيت ، ونصف مغرفة خل ، ونصف رطل ماء ، ورطل ونصف عسل ، وإذا غلى وضعت فيه الدجاجة ، فإذا كمل طبخها خمر بخمس أواق نشا ، ووزن درهمين عكر وماء ورد ، ويحرك برفق حتى تنعقد ، ثم أنزلها ، وتؤخذ المصارين ، وتحول وتنظف ، وتدق قطعة من لحم الصدرة ، وتضرب ببيضتين ويعمل منها إسفيريا ، وتدق بضعة من لحم خروف ، ويجعل كل ما يجعل فى المرقاس ، وحبة ثوم ، وقليل مرى ، وكزبر وبيضة واحدة ، ويضرب ويحشى به المصارين بعود بسباس ، ويصنع منه مرقاس[١] ثم يغرف اللون ويزين بالإسفريا والمرقاس وحب صنوبر وفستق ، ويقدم إن شاء الله .

تردة الخبيص من دجاجتين :

تذبح دجاجتان ، وتخرج أحشاؤهما ، وتدق وتجعل فيها تابل ويفوه بجميع

---

(١) بعد هذه الكلمة فى الأصل بياض بقدر كلمة .

الأفاويه ومرى نقيع ، ويدق معها فتاتة ولوز وصنوبر وفستق ، ويضرب الجميع بخمسة عشر بيضة ، ويسلق من الفصوص ويحشى بذلك الحشو الدجاجة ، وتخاط وتجعل فى قدر برطل ونصف ماء ، ونصف رطل زيت ، ويغلى على نار معتدلة ، فإذا قاربت الطبخ ألقى عليها رطلان من العسل وأربعة دراهم زعفران ، فإذا تصبغت الدجاجة أخرجت ، وألقى على العسل الخبيص ، ويطبخ حتى يشتد ، ثم تؤخذ صدرة الدجاجة الثانية ، ويصنع منها الأسفيريا بفلفل وقرفة وبيضتين أو ما احتملت ، ويدق لحم الفخذين ويلقى عليه حوائج المرقاس على ما تقدم فى اللون الذى قبله ، وتنظف المصارين ، وتحشى به ، ويصنع منه مرقاس ، ثم يوضع الخبيص فى صحفة ويغرز فى وسط الدجاجة ، وتزين بالإسفيريا والمرقاس ، ويذر عليه فلفل وقرفة وسكر ، ويغرق فيها صنوبر وفستق ، ويقدم .

لون يهودى محشو مدفون :

يدق اللحم قطعاً مدورة ، ويتحرى أن لا تكون فيه عظام ، ويوضع فى قدر ، ويلقى عليه جميع التابل والأفاويه ، إلا الكمون ، وأربعة مغارف زيت ، ومغرفتا ماء ورد ذكى ، وقليل ماء بصل ، وقليل ماء وملح ، ويغم بخرقة صفيقة ، ويرفع على نار معتدلة ، ويطبخ برفق ، ويدق لحم مثل الذى يدق للبنادق ، ويفوه ، ويصنع منه بنادق صغار ، وتلقى [٢١ و] فى القدر حتى تنضج ، فإذا نضج الكل ضرب بخمس بيضات بملح وفلفل وقرفة ، ويعمل طيجن رقيق فى المقلاة ، ويضرب خمس بيضات أخرى ، ويعمل منها أيضاً طيجن آخر ، ثم تؤخذ قدر جديدة ، ويجعل فيها مغرفتا زيت ، ويغلى قليلا ، ويوضع فى قاعها أحد الطيجنين ، ويفرغ اللون عليه ، ويغطى بالطيجن الثانى ، ثم يضرب ثلاث بيضات بقليل غبار درمك وفلفل وقرفة ، وشىء من ماء ورد ، مع بقية اللحم

المدقوق ، ويلقى فى وجه القدر ، ثم يغمر بشقف نار حتى يحمر ، ويحذر أن يحترق ، ثم يكسر القدر ويجعل اللون فى صحفة صحيحا ، ويغرز فيه عيون نعنع وفستق وصنوبر ، وتلقى عليه الأفاويه ، وقد يجعل على هذا اللون جميع ما ذكر ، ويحذف ماء الورد ، ويجعل بدله مغرفة ماء كزبر مدقوق ببصل ، ونصف مغرفة مرى نقيع ، ويعمل فيه جميع ما يعمل فى الأول إن شاء الله تعالى .

لون أخضر محشو باللوز :

يقطع اللحم ، ويوضع فى قدر بتابل وأفاويه ، وقدر نصف رطل ماء كزبر قد دق ببصلة ، وثلاث مغارف زيت ، وملح ، فإذا نضجت خمرها بست بيضات وماء كزبر وأوقية لوز مسحوق ، وفتاتة ، ويخمر فى القدر منها أربعة فصوص ، فإذا تجعدت الخميرة غرف وزُيِّن بالفصوص ، وذر بالأفاويه ، وقدم إن شاء الله .

ثريد من حوت :

يدق بضع الحوت الكبير دقا جيداً ، ويضاف إليها ما احتملت من بياض البيض ومن الفلفل والقرفة وجميع الأفاويه الكفاية ، وقليل من الخمير ، ويضرب حتى يختلط نعما ، ثم تؤخذ قدر فيجعل فيها مغرفة خل ومغرفتان من ماء الكزبر الأخضر ، وماء بصل مغرفة ونصف ، ومغرفة مرى نقيع ، وتابل وأفاويه ولوز وصنوبر ، وست مغارف زيت ، والكفاية من الملح والماء ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا غلى غليات صنع من اللحم المدقوق صفة حوت ، ودسّ فى جوفه بيضة مسلوقة أو بيضتان ، ويوضع برفق فى المرق وهو يغلى ، وقطع الباقى بنادق حسنة ، وتؤخذ فصوص بيض مسلوقة فتكسى بذلك

اللحم أيضاً ، ويلقى الكل فى القدر ، فإذا نضج الجميع أخرج الحوت من القدر والفصوص المكسوة باللحم ، وقليت فى مقلات حتى تحمر ، ثم تخمر القدر بست بيضات ولوز مدقوق وفتاتة ، وينجم فى القدر .

قال أبقراط :

ينبغى أن يختار من الطعام للمرضى ما هو ألذ ؛ قال جالينوس فى تفسيره : إن معنى قول أبقراط ما هو ألذ هو الطعام الذى يشتهيه الإنسان العليل ، وتميل نفسه إليه وإن كان ناقص الفضيلة ، وكان من شأنه أن يولد خلطاً مذموماً ، فإن الإنسان إذا تناوله بشهوة واشتياق إليه احتوت عليه معدته وقبلته نفسه ، واشتملت عليه طبيعته ، فطبخه أتم طبخ وانهضم أحسن هضم ، وتولد عنه غذاء محمود ، وحالت مضراته نفعاً ، ومن هاهنا يُرى كثير من المرضى ينتفعون بالأغذية الضارة إذا أخذوها بشهوة .

فيما يجب أن يؤكل من الطعام وحده
ولا يجب أن يخلط بغيره من الأغذية :

هذا باب جليل النفع فى حفظ الصحة والسلامة من الهيضات وفساد الأغذية فى المعدة وانقلاب الطبيعة ، فإن الطعام البطىء الهضم متى اغتذى معه بغذاء سريع الانحدار سهل الانهضام أفسد أحدهما الآخر ، وكان ذلك سبباً لحدوث التخم والهيضات والجشأ الحامض ، وتولد الكيموسات الفاسدة ، وأما كل طعام غليظ بطىء الانحدار مختلف فى الهضم ثقيل فى المعدة بعيد الهضم ، فسبيله أن يؤكل وحده ولا يخلط بغيره ، ويقدم ولا يؤكل إلا على الجوع الشديد ، والشهوة القوية الصادقة ، مثل الهرائس ، والرؤوس ، واللحوم البقرية السمان ، والأرز

باللبن ، والمجبنات ، والمحاشي المدسمة ، وما أشبه ذلك ؛ فهذه الأغذية الثقيلة البطيئة الانهضام والانحدار سبيلها أن لا تؤكل إلا وحدها ولا يخالط بها غيرها من الأغذية ، فإن ذلك فســـاد ومضرة ، وذلك أنها إذا حصلت فى المعدة وحدها وقبلتها اشتملت عليها المعدة واحتوت عليها الحرارة الغريزية وطبختها ، وقويت الطبيعة على هضمها ، فكان الخلط المتولد عنها محموداً ، ومتى حصلت لغيرها تشيطت الأغذية اللطيفة منها واحترقت وأفسدت غيرها .

فى العادات التى يستعملها كثير من الأمم فى أماكنهم :

فكثير يشتهون[١] ويميلون إلى ألوان من الأطعمة يكرهها غيرهم ، وذلك أن أهل اليمن يطبخون [٢٢ و] بالتمر . . .[٢] ولا يختار ذلك غيرهم ، وأقوام من العجم يطبخون الأرز بالسماق[٣] ويلتذونه ، ويكرهه غيرهم ، وأهل الشام يحبون ويؤثرون فى الأعراس الملين ، ولا يختاره غيرهم ، وكأهل تنيس من بلاد مصر فإنهم يطبخون من السمك الطرى مثل ما يطبخ من اللحم كالمضيرة والحضرمية والمروزية ، وأهل مصر يختارون من الطبخ المروزى ويكرهها أهل العراق لأنهم يشبهونها بالدواء لوقوع الإجاص والعنــاب والزيت فيها ، وكالملة التى يحبها أهل البادية إذ كانت طعامهم ويكرهها أهل المدن والحَاضِرة وخلق كثير يأكلون ويتأدمون بالسمن ولا يقدر غيرهم على شمّه فضلا عن أكله ، فليس من الواجب إذا ذمّ إنسان لونا من الألوان وطعما من الطعوم أحب أن يذمه جميع الناس ، فإن الطبائع والقوى والأمزجة والهيئات والعادات والشهوات مختلفة ، فإن الذى يكرهه ويميل عنه ويبغضه زيد قد يجوز أن يختاره ويحبه

(١) فى الأصل قطع أتي على معظم الكلمة وما أثبتناه هو أقرب ما يتفق مع ما بقى منها .
(٢) قطع فى الأصل بقدر كلمة .
(٣) هذه الكلمة غير واضحة بسبب قطع فى الأصل .

ويميل إليه عمرو ، ولابد من ذكر الشيء وضده وخلافه ، فإن لكل نفس شهوة ، ولكل شيء طالب وراغب .

ولما ألهم [الله] الناس لشَيِّ اللحوم ألهمهم طبخها وعملها بما يصلحها ويزيد فى تقويتها وغذائها وإصلاح كيفياتها ليكون سبباً فى منافع اختلاف طبائع الناس ، إذ كان منهم الدَّمَوِيُّ والبَلْغَمِيُّ والصَّفْرَاوى والسَّوْدَاوِيُّ ، فناس طبخوا بالماء والملح ، وقوم أصلحوا ، وآخرون طبخوا بالخل ، وغيرهم باللبن ، وآخرون بالسماق وبالمرى وغير ذلك ، وكثر تغيير الناس للألون وتزايدوا فيها واختلفت مذاقاتها وطعومها وقواها ومنافعها ، وبحسب ما جرى عليه أمر الطبخ كذلك أمر ما يصلح من الأخباز ، وذلك أن بشراً كثيراً دعتهم الحاجة وشدة الضرورة إلى اتخاذ الخبز ليتغذى منه بسرعة وفى أقرب مدة كالبادية والرعاة والرسل وأصحاب السرايا والمسافرين ، فقوم أصلحوا خبز الملة ، وآخرون اختاروا خبز المقلى وما يعمل على الطاجن ، ثم تزيدوا فى ذلك ، وأصلحوا الأفران والتنانير وخبزوا فيها صنوف الأخباز ، وجعلوا لكل نوع من أنواع الخبز اسماً يعرف به ، فمنها الإصبهانى والرقاق واللبق والمشطب والمريش والمردوف وخبز الماء والطابونى والمغموم والمشوك والمطلوع ، وللملوك بالمشرق عادة وفصل حسن [٢٢ ظ] وذلك أنهم يأمرون الخبازين بأن يصنعوا لهم عدة أنواع من الخبز ويحضروا طبقاً كبيراً واسعاً يسميه الخبازون طبق العرض بمعنى أنهم يعرضون فيه ما يصنعون من الخبز على الصاحب ، فإذا نظر الملك إلى تلك الأخبار أكل مما يشتهى منها وما تدعوه نفسه إليه .

ولما كان من التركيب الذى ينتفع به فى صناعة الطب تركيب الأطبخة بأنواعها واختلاف طعومها فإنها بحسب تركيبها تستفيد إما حرارة وإما برودة وإما اعتدالا ، وكذلك تكون الحال فى غلظها ولطافتها وعمر انهضامها وسرعتها ، رأيتُ أن أذكر منها ما اسْتُلِذَّ طعمه واستُحْسِنَ تركيبه وصنعته ، وأقسمه أنواعا على ما رتبه أولو الاتقان .

فأقول إن أول ما يجب أن يبدأ به فى صناعة الطبخ التحفظ فى تناولها من الأوساخ والعفونات ، وتنظيف الأوانى المستعملة لذلك مع نظافة الطباخ ، وكثير من الناس يقولون إن أطيب الطعام ما لم تر العين ، وليس كذلك ، بل أطيب الطعام ما وقع عليه الحس ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعلمت حقيقته فى صنعته فإن الصانع من الطباخين بعد أن يتم عمله ويفرغ منه لا يفكر ولا يبالى كيف كان ، لأنه يحسب أن الغاية التى تراد منه هى تعجيل الفراغ والانصراف ، ولهم خِلَالٌ وأشياء لا ينبغى ذكرها من قلة تحفظهم وسوء مناولتهم ، فكيف المطالعة عليها والنظر إليها ؟ وهذه الخلال التى دعت كثيراً من الخلفاء والملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين أيديهم ، ومنهم من دعته الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده ، حتى أَلِفُوا الطبخ وأَلَّفُوا فى ذلك كتبا كثيرة ، فمنهم أحمد بن المعتصم وابراهيم بن المهدى ويحيى بن خالد والمعتمد وعبد الله بن طلحة ، ثم أناس من بعد هؤلاء العلماء والحكماء والكتاب والوزراء وخواص الناس .

وينبغى أن نعنى بمعرفة الأشياء التى بها تكمل صنعة الطبخ ، وبها سمى الطبخ طبيخاً باختلاف طعومها ومذاقتها ، مثل أنواع الخلول والربوب والمرى والزيت وماء التفاح وماء رمانين وماء الزبيب والخردل والتوابل وجميع العقاقير ، لِيُعَلَمَ الرَّدِئُ منها والجيد ، فإنها إن كانت ردية فسد ما يعمل منها ، وكانت الألوان بخلاف ما ينبغى من الطعوم المحمودة المستلذة ، فتطيب [٢٣ و] النفوس بجودتها ولذتها .

واعلم أن معرفة تصريف التوابل فى ألوان الطبخ أصل عظيم ، فإنه أس الطبخ ، وعليه ينبنى ، لأن منها ما يوافق الأطعمة المذكرة ، وهى ألوان الخل ، ومنها ما يوافق المُؤَنَّثَة مثل التفـايا بأنواعها والبقليات وما أشبهها ، ومنها أيضا ما يبين الإطعمة ويذكيها ويطيبها ، ومنها [ما يجلب] المنفعة ودفع الضرر .

فالكزبرة اليابسة :

تدخل فى جميع الألوان ، وهى مخصوصة بالتفايا والمحشى ، ولها خاصة : وذلك أنها توقف الطعام فى المعدة ، ولا ينزل سريعاً حتى يتم هضمه .

الكامون :

يدخل فى ألوان الخل أو فى أمراق المقلوات من جميع ما يقلى به من الطير وغيره من اللحوم ، والكمون مع تحليله للرياح وهضمه فإنه يوافق أطعمة الخل والمرى .

وأما الكراويا :

فإنها تدخل فى الكرنبية والبقلية المكورة ، وحيث يكون الكرنب والإسفاناخ فى لون أو ثريد لابد فيه من الكراويا ، فإنها تطيب طعمها وتذكيها وتطرح رياح البقول ، وأما التفايا بأنواعها والمحشى فليس يدخلها كامون ولا كراويا إلا الكزبرة والفلفل ، وما أحببتَ أن تضيف من الأفاويه ، مثل السنبل والقرفة ، وسيأتى ذكر ذلك فى موضعه إن شاء الله .

الزعفران :

يتصرف فى المخللات والجمليات والمثلثات والمحاشى وألوان الدجاج التى يدخلها الخل والمرى ، وبعض الناس يحل الزعفران بالماء ، وحينئذٍ يجعله فى القدر آخر الطبخ ، وإنما يُجْعل الزعفران فى القدر أولاً مع اللحم مسلوقاً مع الفلفل وما يصلح من التوابل ، فيستحكم بذلك طعمه وصنعته .

ومنهم أيضاً من يجعل الخل والمرى آخراً عند تمام الطبخ ، فيبقى طعام الخل نَيّاً فى المرق ولا يدخل اللحم شىء من طعمه ، ويحسبون أنه إن جعل أولا تذهب حموضته ويقلّ طعمه ، وليس الأمر كما ظنّوا ، بل يزيد الطبخ

فى حموضته ويذكيه ، فإن الطبخ يجفف مائية الخل فتقوى حموضته ، ويذهب ما فيه من طعم زهم أو خمج ، وينفذ طعمه [فى] قطع اللحم وغيره مما يطبخ معه ، مثل ما يفعل الزعفران إذا جعل أولا .

ومنهم من يسحق الملح ويجعله فى القدر كأنه لا ينحل إلا إذا سحق زيادة لا تضر ولا تنفع ، فإذ ولا بد من سحقه فيكون فى مهراس الحجر أو العود كما ذكرنا [٢٣ ظ]

ومنهم من يذر الفلفل المسحوق على الطعام فى القطعة وقت الأكل ، وذلك من فعال الروم والبربر ، وإنما يُذَرُّ على الطعام فى القصعة فى حين أكله القرفة والسنبل خاصة ، وذلك فى أطعمة معلومة وليس فى كل لون .

والحمص :

فجرمه ما له فى أنواع الطبخ معنى ، وإنما هو فى أطعمة البادية وأهل النهامة ، والذين يذهبون به للزيادة فى القوى إنما يأخذون ماءه خاصة ويضيفونه للحم ويطبخون به لونا أو ثريدا ، ولقد رأيت فى « تاريخ الزهرة » من تواريخ قرطبة أنه كان فى أيام عبد الرحمن الناصر لدين الله وفى أيام ابنه الحكم يطبخ خارج باب القصر كل يوم من الحمص المطبوخ خمس أقفزة قد أخذ ماؤها وصرف فى الطبخ ورمى بجرمه ، فكان يرفعه الضعفاء والمساكين ، وكذلك رأيت فى التاريخ المذكور أنه كان يفتت فى كل يوم ثلاثين خبزة برسم حيتان البحيرة التى فى القصر .

وأما السمن :

فليس يتصرف فى ألوان الطبخ بوجه ، وإنما يتصرف فى انواع الرفايس وبعض

الثرائد وما أشبه ذلك من أطعمة النساء ، واحتيج للزيت لما قد أفرط عليه اليبس والجفاف والأشياء الحريفة المحللة ليكسر حدتها ويكسبها ليانة وسلامة ويفيدها لدونة .

الأصل فى جميع الألوان أن يغلب على مرقها الدسم الكثير دون ما سواه ، كان اللحم ضعيفاً أو سميناً ، فليكثر فيه من الزيت ، فإن الزيت يدسم الأطعمة وإنه يطيبها ويذكيها ويصلحها .

المُـرِىّ :

فليس ينبغى أن يستعمل منه إلا النقيع خاصة لما فيه من الذكاء والمنفعة ، وبعده المرى المصنوع من عصير العنب بالأفاويه دون خبز محرق ، وأما المرى الذى تصنع العامة من العسل المحرق والخبز المحرق وغير ذلك فليس ينبغى استعمالها بوجه ، فإنها مع توليدها للسوداء ليس لها منفعة ولا طعم ذكى .

وأما الخل :

الذى يصلح للطبخ وغيره من أمور الصيدلة مثل السكنجبينات وخل العنصل فالخل الأبيض المصنوع من العنب الأبيض المتناهى فى الحلاوة الخالص الذى لم يدخله ماء ؛ والخل احتيج إليه فى الطعام لما كان مغثياً مفسداً للمعدة ، فيكسبه الخل تقوية وطعما يستلذ به ، أو لما كان محتاجا إلى تلطيف [٢٤ و] وتقطيع من غير إسخان ، ولما كان الخل فى السكباج قوى الحموضة ثقيفاً جداً فيعدل بما اتفق من الحلاوات والدسم الكثير .

والخردل :

ينبغى أن يجتنب منه العقيق ، فإنه إذا قَدُمَ اكتسب مرارة ، ومن أجل

ذلك يغسل أولا بالماء الحار ، وحينئذٍ يصنع ، وأما الحديث منه فما يحتاج إلى غسل فإنه قوى الحرافة وليس فيه مرارة .

كيفية صنعته :

يؤخذ من الصناب الحديث ويدق فى مهراس من حجر أو من عود دقا قليلا حتى يصير هريسا ، ويغسل بالماء الحار ليذهب ما فيه من المرارة ، ويهرق عنه ذلك الماء ، ثم يرد إلى المهراس ويدق دقا بليغاً ، ويسقى بالخل الثقيف شيئاً بعد شيء ، ثم يمرس فى خرقة خشنة أو منديل من صوف أحرش ، ثم يعاد إلى الدق حتى ينحل ، ويمرس حتى يخرج لبابه مثل التلبينة الرقيقة ، حينئذ يدق من اللوز الحلو المقشر دقا بليغاً حتى يصير مثل العجين ، ويمرس فيه حتى ينحل ليعدل حرافته ويبيضه ويكسبه خثارة وعذوبة ، لما فى اللوز من الرطوبة المعتدلة والعذوبة اللذيذة فهذه منفعة اللوز وفائدته فى الصناب ، فإذا كمل على هذه الصفة استعمل مع الشواء وغيره من الأطعمة الدسمة الغليظة إن شاء الله .

* * *

قد ذكر فى كتاب الطبخ لأنوشروان أنه ينبغى لمن أراد أن تدوم صحته أن لا يأكل من طعام بات فى آنية النحاس ، وأن من الأغذية ما يكون جيداً ، فإذا بات فى آنية النحاس أو طبخ فيها استحال إلى كيفية ردِيَّة ، وصار مذموماً ؛ ومما ذكر أيضاً أن الحوت إذا قلى وجعل فى آنية نحاس أو طبخ فيها وترك حتى يبرد عاد سما ، وذلك مما تكسبه هذه الأطعمة من قوة النحاس وطعمه ، ولسرعة استحالة الحوت واللبن ؛ وكذلك كل طعام بات مكشوفاً فإن الهوام السمومية تدب بالليل وتتفقد بالملح وتحتاط عليه ، فإن كثيراً من الحشرات والهوامّ تطلب الملح حيث كان لتتملح به ، وربما سقط من لعابها عليه ، وتحتك فيه فتنسلخ من جلدها ، فكانت منه مضرة عظيمة ، فينبغى لذلك أن لا يطرح من الملح فى الطعام إلا ما كان منه مغسولاً أو

مغطىً محفوظاً ، ومما ينبغى أن يُتَحَفَّظَ منه أيضاً الطبخ الدائم فى قدر واحدة ، لا سيما إن كان غير مزجج ولم ينظف ، فإن كثيراً من الخدمة لا يغسلون القدر عند الفراغ من الطبخ [٢٤ ظ] ويكفونه على الأرض وهو حار ، وقد يوافق فى تلك البقعة عفنا ، فيصعد بخاره فى القدر ويتركب بينهما سم ، فيستحيل ما يطبخ فى القدر إلى كيفية ردية .

وقد أمر بعضهم أن تعد له قدور على عدد أيام السنة يطبخ له فى قدر جديدة كل يوم ، فإذا فرغت اتخذ غيرها ، ومن لم يمكنه ذلك فليأمر خادمه أن ينظف القدر كل ليلة بالماء السخن والنخالة ، فإن ذلك كله مما ينشط النفس للقبول على المطاعم ، وبضد ذلك يكون نفورها منها ، وقد تكتسب الأطعمة سوء مزاج ، وذلك لطول لبثها واستحالتها إلى التعفن وتركيبها وعملها على غير ما يجب ، فينبغى أن يتفقد هذه الأمور ، ولا يحقر بها ، ويتحفظ من مضارها حسب ما أمكن .

ومن الآلات التى يحتاج أن يستعدها من كان معتنياً بصناعة الطبخ والصيدلة مهراس من حجر الرخام الأبيض ، أو من عود يكون من الخشب الصلب مثل خشب البلوط أو البطم أو الزيتون أو الدردار أو البقس أو العناب ، مُعَدًّا لدق أشياء لا ينبغى دقها فى النحاس بوجه ، منها الملح والثوم والكزبرة الرطبة والبصل والخردل والنعنع والترنجان وغيرها من الأحباق والبقول ، ومن الفواكه مثل التفاح والسفرجل والرمان ، واللحم والشحم واللوز والحشو الذى يصنع للكعك وأطعمة الخبز ، وغير ذلك مما فيه رطوبة أو دسم ، لا سيما إن ترك فى النحاس حتى يتزنجر ويتغير ، فيكتسب كيفية ردية .

ومن هذا الخشب الصلب تكون المغارف والملاعق والعود الذى يقطع عليه اللحم ، واللوح الذى يمد عليه الكعك ، وأطعمة الخبز ؛ يكون أملس فى غاية الصقالة ، وكذلك الآلة التى يصنع بها المركاس ، يكون من الزجاج الأبيض ، أو من فخار مزجج ، أو من خشب صلب ، فإنه إن كان من النحاس

تزنجر داخل أنبوبته التى يمد عليها اللحم المدقوق حين يحشى فيختلط ذلك باللحم ، فيتغير كما ذكر .

كيفية تركيب استعمال ألوان الأطعمة ، وما ينبغى أن يقدم وما يؤخر منها :

فأول ما يبدأ بتقديم المؤثثة ، مثل البقلية المكررة والتفـايا بأنواعها ، ومن بعدها من الألوان الجلى ، ثم المثلث ، ثم لون المرى ، ثم المخلل ، ثم المعسل ، ثم الفرطون ، ثم المعسل ثانية ، فهذا ذكر الألوان السبعة وترتيب أكلها .

وقد كان كثير من أكابر الناس وأتباعهم رسموا [٢٥ و] أن يوضع على كل مائدة بين يدى الرجال ألوان مفردة ، لون بعد لون آخر مرتبة ؛ وهو لعمرى أحسن من أن يجعل أغضرة كثيرة كلها على مائدة وأجمل وأكثر تأدبا وأطرف ، وهى طريقة أهل الأندلس والغرب رؤسائهم وخواصهم وذوى الفضل من أهلها من أيام عمر بن عبد العزيز وبنى أمية إلى هلم .

* * *

وهذا حين أبْتَدِئُ بوصف البسائط من الأطعمة ، وأبدأ أولا بذكر التفايا بأنواعها ، إذ هى من أجل الأغذية وأعدلها كيموسا وأوفقها لكل مزاج لا سيما السوداوى والبلغمى :

التفايا البيضاء الساذجة المساة أسفيدباجة :

هو لون معتدل الغذاء موافق للمعدة الضعيفة ، مولد للدم المحمود ، صالح للأصحاء والناقهين ، وهى مادة وهيولى لجميع أنواع الطبخ .

صفتها : يؤخذ من لحم الضأن الفتى السمين ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر نظيفة بملح وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من ماء بصلة مدقوقة ، ومغرفة من الزيت العذب ، وقدر الكفاية من الماء ، ويجعل على نار لينة ، ويتفقد بالتحريك ، ويجعل فيه من البنادق وشىء من اللوز المقشر المقسوم ، فإذا نضج

اللحم وكمل طبخه أنزل القدر على الرضف حتى يفتر ؛ ومن أراد هذه التفايا خضراء فتخضر بماء الكزبرة الرطبة وحده ، أو مع شيء من ماء النعنع .

صفة تفايا بيضاء : نوع آخر :

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر بملح وكزبرة يابسة وفلفل ، ويسير من ماء بصلة ، وقدر الحاجة من الزيت ، ويرفع على نار لينة ، ويغلى فى زيته وأبزاره ثم يضاف إليه من الماء قدر الكفاية ، ثم يؤخذ المبعر والقبا[1] من المعا ، ويقلب ، ويربط أسفله بخيط ، ويجعل فى قعر المبعر المربوط بيضة مسلوقة مقشرة ، ويجعل عليها من لحم البنادق المدقوق المطيب بالتوابل ، ثم يجعل عليه بيضة أخرى ثم لقمة من اللحم المذكور حتى يمتلئ ، ويختم اللحم ، ويخاط فمه ، ويجعل فى القدر ، ويتم طبخ التفايا ، فإذا نضجت أخرج المبعر ، وقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ثم تفرغ التفايا إن شئت مخمرة ببيض مضروب أو ساذجة ، ويقطع القبا بسكين قاطع ، وينجم به التفايا ، ولا بد فيها من البنادق واللوز المقسوم ، ويذر عليها قرفة وسنبل ، وتقدم ؛ وإن شئتَ خَضَّرْتَها بماء الكزبر وحده [٢٥ ظ] أو يسير من ماء النعنع .

صفة التفايا المبيضة باللوز :

يطبخ من لحم الغنم السمين تفايا بيضاء مثل ما تقدم ، فإذا نضج اللحم حينئذٍ يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق ويحل بماء الورد ويخثر به التفايا المطبوخة ، فيزيد بياضها ، ولا بد فيها من البنادق ، وهى عجيبة ملوكية .

(١) كذا فى الأصل .

صفة تفايا مقلية كانت تعرف بمراكش « تاحصحصت » :

يؤخذ لحم فتى سمين ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويقلى فى قدر نظيفة بملح وفلفل وكزبرة يابسة ويسير من بصلة ومغرفة من الزيت ويسير من الماء ، ويدام تحريكه حتى يجف ماؤه ، ويتقلى فى زيته حتى ينضج ويحمر ، فهوقريب مما تقدم .

تفايا نوع آخر شرقية :

يؤخذ الكرش والدوارة والترت ولحم الصدر والذنب والمواضع السمان ، وتقطع فى قدر ، ويضاف إليه ملح وبصلة وفلفل وكزبرة وزيت وسداب ، ويرفع على النار بعد ما يقطع بعض الكرش مع اللحم ويعمل من بعضه عصبا صغارا متقنة ، ويضاف للجميع ، ويطبخ ، فإذا كمل نضجه خَضِّرْهُ إن شئتَ ؛ وقد يعمل هذا اللون بالخل فيأتى عجيباً ونوعا آخر .

صفة شواء قدر صالح للشيوخ والمرطوبى الأبدان والمعد الرطبة :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ويقطع قطعاً صغاراً فى قدر نظيفة بملح يسير وفلفل وصعتر ويسير من المرى النقيع وضرسا ثوم وقدر الكفاية من الزيت ، ويحمل على نار معتدلة ، ويدام تحريكه حتى ينضج ، ويستعمل .

صفة البنادق المستعملة فى بعض الألوان مثل التفايا والجلى وغيرهما :

وقد يصنع منها لون يأتى ذكره إن شاء الله ، وهى حسنة الغذاء سريعة الهضم للناقهين والشيوخ والمعد الضعيفة ؛ يؤخذ من لحم السن والفخذ من الغنم السالم من العصب والعروق ، ويدق دقا بليغاً ، ويضاف إليه يسير من الزيت

وفلفل وقرفة أو سنبل ، وشيء من ماء بصلة ، وملح يسير ، ويسير من البيض ، وشيء من غبار الدرمك ، وينقى الزبيب الحلو من عيدانه وأوساخه ، ويغسل بالماء حتى ينظف ، فإن أردتَه نقيعاً ألقيتَ لكل كيل من الزيت كيلين من ماء سخن ، وجعلتَه فى آنية ضاربة حتى يغلى ، ثم تصفيه وتلقى عليه [٢٦ و] عسلا ، وإن أردتَه مطبوخاً جعلت كيلا من الزيت وثلاثة أكيال من الماء ، وأخذت قياسه بعود ، ثم زدتَ من الماء بقدر ما تريده ، وتطبخه حتى يرجع إلى قياس الرشم ، ثم صفيته ورميت فيه العسل وتركته حتى يغلى ، ثم تشربه إن شاء الله ، وكذلك تطبخ العسل للشرب على هذا المثال .

عمل إسفنج محشو :

تأخذ السميد وتغربله ، وتأخذ الدقيق وتجعله فى صحفة وتأخذ الماء ، وترش به السميد رشا خفيفاً ، ثم تجعله بيدك وتضمه كله ، وتغطيه بصحفة ثانية ، وتتركه حتى يرشح ، ثم تكشفه وتعركه حتى يصير كالدرمك ، ثم تقلى فيه الزيت وتعركه ، وتلقى فيه خميراً وبيضاً تطرح لكل مد خمس بيضات ، ثم تعرك العجين بالبيض ، ثم تجعله فى قدر جديدة بعد أن تدهن القدر بالزيت ، وتتركها حتى يختمر ، ثم تأخذ لوزاً وجوزاً وصنوبراً وفستقاً كل ذلك منقى ، ويدق الجميع فى مهراس حتى يصير كالملح ، ثم تأخذ عسلا صحيحاً وتجعله على النار ، ويغلى حتى يهم أن ينعقد ، ثم تأخذ اللوز والجوز والفستق والصنوبر الذى دققت ، وتطرح الجميع على العسل ، وتحركه حتى ينعقد ، ثم تأخذ من العجين الذى جعلته فى القدر من السميد ، وتعمل منه رغيفاً صغيراً ، وتجعل عليه من هذه العجنة المنعقدة لقمة ، وتعمل العجين كله على هذه الصفة ، حتى يتم الحشو ، ولا يكون العجين خفيفاً إلا بين ذلك ، وتأخذ مقلاة وتجعل فيها زيتاً ، فإذا بدأ بالغليان تلقى فيه اللقم من الإسفنج وتقليها بنار لينة حتى يتم .

وإن أردت أن تعقدها بالسكر فافعل . وإن شئت أن تلقى فى العجنة من اللوز وغير ذلك سكراً مسحوقاً وماء ورد فألق تأتك طيبة مألوفة .

مجبنة من رقاق :

يعجن الدقيق بقليل ماء ، ثم يتم عجنه بزيت ، ثم يعمل من بعضه رُغَيْفَاتٌ رقاق يمد بالقصبة مثل خمس عشرة رغيفاً ، وتجعل فى قاع المجبنة إذا عملت ، ثم تجمع وتفتل وينفخ فيها ثم تصنع ثانية وتفتح لتصير أوراقا ، فإذا جعل الخبز فيها جعل طاقة منه ورغيف واحد ، ثم طاقة ورغيف ، يجعل من الرغف داخلها مثل ثلاثة ، ويكسر على الجبن مثل بيضتين أو ثلاثة مضروبة ، [٢٦ ظ] ويجعل أيضاً من قشر الجبن على ما تقدم فى قاعها ، ثم تغطى وتدهن بالبيض كلها ، وتبعث إلى الفرن فى صحفة تراب كبيرة تطبخ فيها ، فإذا طبخت فيها زبداً وسمناً وتغمها ساعة حتى تتشرب وكل هَنِيئاً مَرِيئاً .

مخبزة من فراخ أو زرازير :

يعجن العجين على مثال عجين المجبنة : إن شئت مورقة ، وإن شئت مختصرة ، وتصنع منها خبزة على سبيل ما وصفنا فى المجبنة ، وتأخذ الفراخ أو ما شئت ، وتنظفها ، وتطبخ فى القدر بماء وملح ، ولا يبالغ فى الطبخ ، وتدق بصلة مع كزبر أخضر ويابس وفلفل ، ويجعل كله فى مقلاة فخار بشىء من زيت ومغرفة مرى ومغرفتى زيت على النار ، وتحركها حتى تبالغها ، وتأخذ بيضتين وتكسرها فى المقلاة على النار وتحركها حتى تتصفى المرقة ، ثم تنزلها عن النار ، فإذا بردت أخذت الفراخ وقطعتها على شطرين ، ووضعتها فى المخبزة المعمولة ، وأخذت من فصوص البيض ووضعتها فيها ، وغطيتها بالغطاء

المعمول لها ، وزينتها بمحاح بيض ، وبعثت بها إلى الفرن فى صحفة إن شاء الله تعالى .

مخبزة بحوت بحرى أو نهرى :

يعجن العجين على الوصف المذكور للمجبنة ، ويؤخذ الحوت ، فينقى من داخله وخارجه ، ويغسل ويعصر من مائه ، ويؤخذ من ماء البصل والكزبر الأخضر فيخلط مع التابل وفلفل وهيلج ، ويضرب فى صحفة قد طرح فيها مغرفة مرى ، ومثلها زيت ، وأربع بيضات ، ويصفّ الحوت بهذه الصحفة[١] ويغطى بغطائها ويبعث إلى الفرن ؛ ومن أراد أن يعملها بلا تابل يعمل المخبزة على طول الحوت ويدخل فيها الحوت ، ويلقى فيها فلفلا كثيرا بعد أن يدهنها بالزيت ويغطيها ويبعث بها للفرن إن شاء الله .

خبزة مورقة :

يؤخذ من دقيق فيعجن حتى يكون رطباً ، ويكون فيه زيت ليكون رخصاً ، ويجعل فى العجين خميرة ، ثم يؤخذ العجين فيمد وترقق حواشيه ، ثم يطوى ويفتل ، وينفخ فيه حتى يصير الريح فى جوانبه ، ثم يغلق طرفاه باليد ويعمل منه خبزة ، وتكون الخبزة غليظة ، ويجعل فى مقلاة فخار ، ويصب فى المقلاة مغرفتــا زيت ، وتوضع الأصابع على الخبزة حتى يصير فيها كالمداهن فى وجه الخبزة ، وتدخل الخبزة فى الفرن فإذا طبخت تجعل فى صحفة مزججة ، ويؤخذ العسل ويطبخ بشىء [٢٧ و] من الفلفل ، ويصب عليها إن شاء الله .

---

(١) فى الأصل : المرقة ، ولا يستقيم بها المعنى .

خبزة معجونة بزبد :

يؤخذ ثلاثة أرطال دقيق درمك ، فتعجن برطل زبد فإذا كمل عجنه ترك حتى يختمر ، ويخبز منه خبزة ، وتبعث إلى الفرن فى صحفة ، فإذا طبخت حولت من الجانب الباقى فى صحفة أخرى ، وتعاد إلى الفرن ، فإذا استوى طبخها أخرجت من الفرن ، ثم تغمها ساعة وتقدمها .

ينخل الدرمك ثلاث مرات ويؤخذ منه المخ ، ويلف بسمن ، ويعجن بمح البيض ، ويلقى فى العجين شىء من زعفران وملح ويجعل فى مقلاة من تراب سمن ، ويغلى ، ويؤخذ كيل من عسل ، وآخر من العجين ، ويلقى فى السمن المغلى حتى يطبخ ، ويلقى فيه لوز منقى وصنوبر ، قبل أن ينعقد ويذر عليه فلفل ويقدم .

صنعة القطائف :

يجعل قدر بماء على نار حتى يغلى ، ويجعل فيه سميد غليظ ، ويطبخ على نار حتى يصير عصيدة ، ثم يخرج من القدر ويجعل في صحفة ، ويغلى العسل ، ويلقى عليه مع الفلفل ، ويقدم إن شاء الله .

سكرية من إملاء أبى على البغداذى :

يؤخذ رطل من سكر ويصب عليه أوقيتان من ماء ورد ، ويغلى فى برمة فخار حتى يهم بالانعقاد وأن يحتبس بين الأصابع ، ثم ثلث رطـل من لوز مقسوم مقلى غير محروق ، ويدق نعما ، ويلقى عليه السكر ، ويحرك على النار حتى ينعقد ، ثم يبسط فى صحفة ويذر عليه سكر مسحوق .

سكرية من إملائه :

يؤخذ رطل من سكر ، فيدق وينخل ، ويؤخذ ثلث رطل زيت عذب ، ويلقى فى برمة فخار ، فإذا هم أن يغلى ألقى عليه ثلث رطل درمك وأوقيتان لباب خبز درمك أو سميد ، ويحرك تحريكتين أو ثلاثا ، ويلقى عليه السكر وأوقيتان من ماء الورد ، ويحك حتى يظهر عليه الزيت مختما ، وتظهر الفالوذية مجتمعة قد انعقدت ، وتنزلها وتهرق عنها الزيت ، وترفع إن شاء الله .

خبيصة من إملائه :

يؤخذ نصف رطل سكر ، وثلث رطل لباب خبز درمك ، فيدق السكر ، ويخلط معه اللباب ، ويجعل معه ثلاث بيضات ، ويسخن فى برمة فخار نصف رطل زيت عذب أو أقل ، فإذا غلى ألقى عليه السكر واللباب والبيض ويحرك على النار حتى يطبخ ويلتف ، ثم يترك ويذر عليه السكر مدقوقا .

خبيصة برمان [٢٧ ظ] :

يؤخذ نصف رطل سكر ، ويوضع فى قدر أو برمة ، ويصب عليه ثلاثة أرطال من ماء الرمان الحلو السَّفْرى ونصف أوقية من ماء ورد ذكى الرائحة ، ويغلى نعما ، ويلقى عليه بعد الغليتين نصف مد سميد ، ويغلى حتى ينضج السميد ويلقى فيه وزن ربع درهم زعفران مسحوق مغربل ، وثلاثة أواق لوز ، ويجعل فى صحفة ، وينثر عليه مثله من سكر مدقوق ، وتصنع بنادق منها .

خبيصة رابعة :

يؤخذ نصف رطل سكر ، ويلقى عليه ثلاث أواقِ ماء ويغلى على النار ،

ثم يلقى عليه ثلاث أواق نشا ، وثلث رطل زيت عذب ، ويغلى حتى يرمى الزيت ، ثم يصفى ذلك الزيت عنه ، ويصب عليه شىء من دقيق اللوز ، ويرفع إن شاء الله .

لون يعمل بالخبيص :

يؤخذ اللحم الطيب السمين ، ويوضع فى القدر مع بصلة صحيحة وفلفل ويحل شىء من عسل بماء ، ويغمر به اللحم ، حتى يبالغه الطبخ ، ويكسر الخبيص ، ويطرح فى القدر ، ويقلى مع شىء من زعفران ، فإذا طبخ رَحَّلْتَ القدر عن النار ، وتركته حتى يخرج ودكه ، ولا تعمل له خميرة .

لون من باذنجان :

يسلق الباذنجان ، ويطرح طعمه من قشره الأعلى ، ويدق ذلك الطعم كله ، ويجعل فى برمة مغرفة ونصف من زيت ، ومغرفتان من مرى وفلفل وكراويا ، وشىء من بصلة مدقوقة غاية ، وملح ، ويرفع على النار ، فإذا غلى ألقى فيه الباذنجان المدقوق ، ويحرك نعما ، فإذا نضج يخمر به محاح البيض ، ويخمر ببياضها مع فتات وجوز ، فإذا جعل فى الصحفة ذرّ عليه فلفل وقطع عليه فيجن .

عمل بيض محشو :

تأخذ من البيض ما أحببتَ ، وتسلقها صحاحا فى ماء سخن ، وتجعلها فى ماء بارد ، وتشقها بخيط على شطرين ، وتأخذ المحاح على حدة ، وتدق كزبراً أخضر ، ويؤخذ ماء بصلة وفلفل وكزبر يابس ، فتضرب الجميع كله فى واحد مع مرى وزيت وملح ، وتعرك معه الفصوص حتى يصير عجينة ، ثم تحشو

منه بياض البيض وتعلقها ، وتدخل فى كل بيضة عويداً ، وتذر عليها فلفلا إن شاء الله .

لون محمود فى الربيع لأصحاب الامتلاء وغليان الدم :

يؤخذ فروج أو طيهوج أو دراج أو مخاليف العجل أى ذلك تمكن ، فتفصل ، وتجعل فى قدر ، [٢٨ و] ويجعل معه ماء كزبرة خضراء ، ويغمر بالخل المصعد ، ويطرح فيه من التفاح الحامض المنقى من قشره . وحبه أجزاء معتدلة التقطيع ، وشىء من دار صينى وقرنفل وزنجبيل وفلفل أبيض ، ثم يؤخذ من صفرة البيض ما أحببت ، فيضرب به على قدر ما يخمر به الفروج المطبوخ ، ويخمر به القدر ، ويغرف وينثر عليه من الأفاويه يسير ، وتقدم إن شاء الله .

لون سكباج محمود الغذاء :

يؤخذ من لحم فَتِىٍّ فيقطع ، ويجعل فى قدر ، ويحمل عليه من الخل ما يغمره ، ويجعل معه زبيب على قدر ما يراد من حموضته ، ويغلى عليه ، ثم يرمى عليه فلفل وكزبرة يابسة قدر الحاجة ، وبصلة مدقوقة مع كزبرة خضراء وملح وسن ثوم ، ويطبخ حتى يكمل وينضج ، ثم يؤخذ محاح بيض مسلوق ، فتسحق مع لباب خبز نقى مبلول ، ويخمر به القدر ، ويترك حتى يحسن ، ويغرف ويقدم .

صفة الخبيز باللحم :

يقطع لحم الصدرة والكلى والأضلاع وما أشبه ذلك ، ويوضع بعد غسله فى قدر ، ويغمر بالماء ، ويلقى عليه من الزيت مغرفتان ، ومن العسل رطل واحد ، ثم يطرح على النار ، ويسحق درهم زعفران ، ويلقى معه ، فإذا نضج

اللحم أنزل إلى الغدا[1] ، ثم يؤخذ الخبيص ، فيفت ويطرح فى القدر ، ويحرك قليلا قليلا ، فإذا نضج الخبيص أنزل فى غضار ، وذر بالتابل الرفيع ، وقدم إن شاء الله .

عمل القاهريات :

يؤخذ السكر ، ويدق اللوز الحلو دقا جيداً ، ويجعل من هذا جزء ومن هذا جزء ، ويخلطان ويعجنان بماء الورد الذكى ، ويفوه بالأفاويه الرفيعة كالقرفة والدار صينى والسنبل والفلفل والخولنجان وجوزة الطيب ، يجعل منها باعتدال ما احتمل ذلك السكر واللوز ، ويضرب الكل تضريباً جيداً ، ويكون عجنه إلى الشدة ما هو ، ثم يصنع منه حلق صغار على شكل الكعك ، ثم يؤخذ من دقيق الدرمك رطل أو نصف رطل أو ما احتمل السكر واللوز المدقوقان ، فيعجن بخميز وملح ، ويترك حتى يختمر ، ثم يؤخذ شىء من النشا ، فيجعل فى ذلك النشا العجين بماء ، ثم تؤخذ مقلاة فتنظف تنظيفاً حسناً ، ويوضع فيها زيت عذب ، وإن كان دهن لوز حلو كان أجود ، وترفع على النار ، فإذا غلى الزيت أخذ من تلك الحلق المصنوعة [٢٨ ظ] واحدة بعد واحدة ، وحمست فى ذلك العجين ، وألقيت فى ذلك الزيت المقلى ، والتى تطبخ قبل تخرج ، وقد بدأت تحمر قليلا جداً ، وترص وترتب فى صحفة ترتيباً حسناً ، ثم يصب عليها عسل شهد منزوع الرغوة ، أو شراب جلاب مزموم العقد ، ويذر بالسكر المسحوق ، ويقدم إن شاء الله .

عمـــل الضفائر

يؤخذ المراد من دقيق الدرمك أو السميد ، والسميد فى هذه الأشياء

---

(١) جاء فوق هذه الكلمة فى الأصل « كذا » .

أجود ، فيُبَلُّ بالماء السخن بعد أن يغربل ويعجن ، بعد أن يضاف إليه شيء من دقيق الدرمك وخمير وملح عجناً جيداً ، ويسلقى بالماء مرة بعد مرة ، حتى يأتى قواما معتدلا ، ثم يفقص فيه لكل رطل من السميد خمس بيضات ، ودرهم زعفران ، ثم يضرب الكل تضريباً جيداً ، ثم ينزل العجين فى صحفة فيغطى ، ويترك حتى يختمر ، وعلامة اختماره ما ذكر فى الذى قبله ، فإذا اختمرت نظفت المقلاة ، وملئت بالزيت العذب ، ثم رفعت على النار ، فإذا أخذ فى الغليان صنع من ذلك العجين المختمر ضفائر كالذوائب على مقدار الشبر ، وأقل من ذلك ، ويدهن صانعها بالزيت وتطرح فى الزيت ، وتقلى حتى تحمر ، فإذا كمل قليها رتبت فى غضار ، وصب عليها عسل منزوع الرغوة ، مفوه بالفلفل والقرفة والدار صينى والسنبــل ، وذر على ذلك السكر المسحوق ، وقدمت إن شاء الله .

وهكذا تصنع الإسفنج ، غير أن عجين الإسفنج يكون إلى الخفة ، ويحذف منه الزعفران ، ويبندق ، ويقلى على تلك الصورة ، إن شاء الله تعالى .

وإن أردت حشو الضفائر والإسفنج حشوتها بحشو تتخذه من اللوز والسكر على نحو ما ذكر فى عمل القاهريات .

عمل رأس ميمون :

يصنع بالسميد ما صنع بالمتقدم حرفا حرفا ، ويضاف إليه شيء من سمن ، ويضاف إلى كل رطل أربع بيضات أو خمس على ما قلنا ، ولا يزال يضرب بالماء والسمن أبدا حتى يتميع ، ويؤخذ قدر جديدة مزججة لها جوف وعنق ، فيسقى بزيت وسمن حتى يتشرب نعما ، ثم ينزل ذلك العجين فيها إلى العنق فقط ، ثم يؤخذ قنوط قصب منفوذ من الرأسين ، فينزل فى وسط القدر وقد دهن بالسمن ، ثم يترك حتى يختمر ، وعلامة اختماره تولد الثقب فيه كما قلنا [٢٩ و]

المعقود ، ويخلط به ، ومقدار ما يلقى لكيل من العسل من الخبيص رطلان ، ويترك حتى ينعقد ويبرد ويتصفى ، ويستعمل إن شاء الله .

وقد يقشر السمسم ويحمس قليلا ، ويلقى مكان الخبيص ، ويعقد العسل ببياض بيض كثير نحو العشرين أو أكثر إن شاء الله .

صفة معقد السكر :

يحل رطل سكر برطلين ماء ورد ذكى على نار معتدلة ، فإذا انحل صفى بمنديل صوف ، ثم رد إلى النار ، ويحرك حتى يطبخ نعما ، ثم ينزل عن النار حتى يفتر نعما ، ويضرب ببياض اثنتى عشرة بيضة فى صحفة تضريباً حسناً حتى يرتفع رغوته ، ويلقى على السكر المذاب ، ويرد إلى النار ويضرب بقصب حلواء حتى يبيض ، ويأتى فى قوام العصيدة ، ويرفع على النار ، ويلقى فيه نصف رطل فستق إن أمكن ونصف رطل لوز مقشور ، ويستعمل إن شاء الله .

عمل الفالودج :

يحل كيل عسل بنار فاترة حتى ينحل ويتميع ، ثم يصفى بمنديل صوف ، ويعاد إلى النار ، ويجعل معه كيل زيت ، فإن كان شهدا عقد برطل نشا ، وإن لم يكن شهدا برطل وربع ، ويحرك حتى يعقد مع ستة دراهم من زعفران مسحوق ، فإذا انعقد ألقى فيه نصف رطل لوز ، ويخرج إلى الرخام حتى يفتر ويحرك بالأيدى حتى يخرج عنه الزيت ، ويلطم بالأيدى رغفا رقاقا ، ويستعمل إن شاء الله .

معقد العسل :

يرفع كيل عسل شهد على نار معتدلة حتى يتميع ، ثم يصفى ويعاد إلى النار ،

ثم يضرب ببياض خمس وعشرين بيضة ، إن كان شهدا ، وإن لم يكن شهدا فبياض ثلاثين بيضة ، ويلقى على العسل ، ويضرب بقصبة الحلواء حتى يبيض وينعقد ، ثم يلقى فيه رطل جوز منقى من قشرته ، ويستعمل إن شاء الله .

صنعة تعرف بالقصب الحلو :

يؤخذ من اللبن الحليب كيل ، ويجعل فيه رطلان من السكر ، ويصفى بمنديل ، ثم يرفع على نار معتدلة ، ويطالب بالطبخ والتحريك الرقيق حتى ينعقد ويتشرك ، ثم يوضع فى صلاية حتى يبرد ، ثم يمد منه قطع مقدار كل قطعة أربع أصابع ، وتطوى كأنها قنانيط القصب ، وتلف فى دقيق الدرمك المغربل ، وتسوى أطرافها بسكين لتأتى معتدلة ، وتوضع فى أطباق ، وتقدم إن شاء الله .

مقورة محشية :

يغربل من دقيق الدرمك رطل ونصف [٢٩ ظ] غربلة جيدة ، ويعجن بمحاح خمس عشرة بيضة ، ومن اللبن الحليب ما احتمل ، ويجعل فيه قليل خميرة ، ويكون العجين للشدة ، ويعمل منه قرصة مثل رغيفة ، ويترك حتى يختمر ، ثم تملأ مقلاة بزيت عذب ، وتحمل على النار ، فإذا سخن جعلت فيه الرغيفة ، وتدار شيئاً شيئاً ، ويتحفظ بها لئلا تتهشم ، ثم تتقلب ، فإذا احمرت حمرةً يسيرةً أخرجت وجعلت فى صحفة ، وقورت كما تقور المقورة ، وأخرج جميع ما فيها من الفتات وحُكّ بالأيدى حتى يتدقق نعما ، ثم يؤخذ من الجوز واللوز المقشورين ومن السكر الكفاية ، فيدق دقاً جيداً ، ويجعل منه فى المقورة طاقة ، ومن الفتات طاقة ، حتى تملأ المقورة ، ويدر أيضاً بين كل طاقتين السكر المسحوق ، وترش أثناء ذلك بماء الورد ، ثم يغلى سمن عذب

وعسل جيد غليانا جيداً ، ويصب على المقورة فإذا تغرغرت رد عليها الغطاء الذى قلع من رأسها ، ويصب بقية العسل والسمن على الغطاء ، ويذر بالسكر ويقدم .

صفة تعرف بثردة الأمير :

يعجن من دقيق الدرمك بماء وفلفل وقليل زيت وخميرة عجناً جيداً ، ويعمل منه أربع رغائف رقاق وتقلى فى مقلاة بزيت عذب كثير ، حتى تحمر نعما ، وتخرج من الزيت ، وتدق دقاً جيداً ، ويعمل من باقى العجين على هيئة المجبنة صغارا مجوفة ، ويعمل لها أغطية ، وتقلى فى زيت عذب ، ويتحفظ بها ، ويتحرى أن تكون بيضاء ولا تحمر ، وتقلى الأغطية أيضاً ، ثم يؤخذ فستق ولوز وصنوبر مقشورة وسكر قدر الكفاية ، فيدق دقاً جَرِيشاً ، ويفوه ويعجن بماء الورد الذكى ، ويخلط إلى سحيق الرغف ، ويحرك حتى يختلط اختلاطاً جيداً ، ويملأ منه المجبنات المعدة وتغطى أغطيتها ، ويتوثق منها لئلا تتبرأ [1] الأغطية ، وتصف فى صحفة ، ويجعل بينها بقية الحشو ، وترش أثناء ذلك بماء الورد الذكي حتى تملأ الصحفة ، ويذر بالسكر الكثير المسحوق ، وتقدم ؛ وإن سقيت بالجلاب العسلى المزموم العقد كان حسناً إن شاء الله .

عمل الخبيص :

يطحن من القمح جشيش غليظ ، ويغربل من دقيقه ، ويلقى فى البلل ليلة ، ومن الغد يعجن بالرجل ، ثم يعصر ما يخرج منه من اللبنية ، ويفعل ذلك مرارا ، ثم يترك حتى ترسبه جميع اللبنية إلى قعر الإناء ، ويراق عنه

(١) كذا فى الأصل ، ولعل صوابها «تتهرأ» .

جميع الماء ، [٣٠ و] فإذا اختمر وُجِّه إلى الفرن وأبعد من النار ، وترك حتى يحمر ويطبخ ، فإذا أتى من الفرن هزّت القدر هزاً جيداً برفع ، ينحى الرأس عنها ، ثم يكسر القدر قليلا قليلا ليخرج الشكل بهيئته ، وإن استعصى صُبَّ فيه شيء من العسل والسمن ، ولا يزال يرفق به حتى يخرج صحيحا ، لأن مدار أمره أن يخرج على هيئة رأس إنسان ، ثم يرفق أيضاً بإخراج هذا القنوط ، ويملأ الثقب بالعسل والسمن والزبد ، ويوضع كما هو فى صحفة ويغترز فيه الصنوبر المنقى والفستق ، ثم يصب عليه السمن مذوبا ، ويذر السكر المسحوق عليه ، ويقدم إن شاء الله .

صفة من حوائج الخبز والحلوى :

يؤخذ رطل من دقيق الدرمك ، ويعجن عشرون فصّا من فصوص البيض وقليل ماء وزيت ، ثم يصنع منها قرص صغار رقاق جداً ، وساعة يفرغ من عملها تقلى فى زيت كثير حتى تقرب أن تحمر ، وتجعلها فى صحفة ، ويغلى العسل قليلا وتنزل رغوته ، ويقطع فيه جوز ولوز ، ويصب على صحفة ويذر عليه سكر ، ويجعل عليه صنوبر صحيح ويقدم .

رأس ميمون محشو :

يؤخذ رطل دقيق درمك ، ويعجن حتى يرطب قليلا ، ثم يعجن بنصف رطل سمن وماء وعشر بيضات ، ويضرب بذلك كله حتى يرطب نعما ، ثم يؤخذ فرخ حمام ، فينظف وتخرج أحشاؤه ، ويدق بشيء من البصل وفتاتة ولوز مقشور ، ويضرب بخمس بيضات وفلفل وقرفة ودار صينى وسنبل وشيء من ماء الكزبر ، ويحشى به الفرخ ، ويدس فى الحشو بيضة مسلوقة ، ويخاط ويجعل فى قدر بماء وملح وزيت ، فإذا طبخ تؤخذ قدر ثانية لها جوف وعنق ،

فيجعل فيها زيت وماء ورد ، ويصنع لها بنادق من لحم خروف ، أو صدرة دجاجة ، ويطبخ بالكفاية من الملح والماء وبصلة مسحوقة وورق أترج وعيدان بسباس حتى ينضج ، فإذا نضجت خمرت بست بيضات وفتات خبز بارد ودقيق درمك ، ويصنع لها أربع بيضات محشوة ، وينجم فيها فصوص بيض ، فإذا كمل طبخها وتجعدت الخميرة رفعت المقلاة على النار الفاترة بشىء من الزيت ، وضربت بيضة بشىء من فلفل وملح ، وبسطت على المقـــلاة وهى فاترة الحرارة ، حتى تغلى ، وتأتى فى نهاية الرقة ، وتقلع وتوضع فى قاع الصحفة ، وتصنع بيضة أخرى [٣٠ ظ] على تلك الصفة ، ثم يغرف اللون ويوضع الرغيفة ، ويزين ببنادقه وبيضه المحشوة ، بعد أن يشق أرباعا ، ويوضع الحشو بين ذلك ، ويغطى بالرغيفة الثانية حتى لا يظهر من اللون شىء ، وتغرز فيه عيون نعنع ولوز محمس وفستق محمس ، ويقدم إن شاء الله .

لون من حجلة :

تفصل الحجلة بعد تنظيفها ، وتوضع فى قدر ويلقى عليها نصف مغرفة خل ومغرفة زيت وثمن درهم زعفران وحب صنوبر وبصلة مدروسة وتابل وفلفل ودرهم دار صينى ، ويضرب لها بنادق من حجلة أخرى ، والكفاية من الملح والماء ، وترفع على نار معتدلة ، فإذا نضجت خمرت بأربع بيضات وقليل غبار درمك ، وتنزل إلى الرضف حتى تتجعد الخميرة ، ويطبخ لها بيضتان حتى تشتد ، وتغرف ، وتزين بالبنادق والفصوص ، وتقطع البيضتان تقطيعاً دقيقاً ، وينثر على وجه الصحفة ، ويذر بالتابل الرفيع ، ويقدم إن شاء الله .

عمل قادوس :

يؤخذ لحم الجدى من عرده[١] ومعدته وبضيعة من السرة والكلية ومن

(١) ورد فى الأصل لفظ « كذا » فوق هذه الكلمة .

المواضع الرخصة من اللحم مقدار ربع رطل ، فيقطع بضيعات صغار ، ويوضع فى قدر ، ويلقى فيه جميع ما يلقى فى الجلية حرفا حرفا ، ويكون المرق قليلا ، ويطبخ حتى ينضج اللحم ، فإذا نضج أخرج على لوح وقطع تقطيعاً دقيقاً مثل تقطيع السنبوسك وأدق ، ويجعل فى صحفة ، ويغرف من الدهن الذى طبخ فيه شىء ، ويلقى عليه ، ثم يفوه بالأفاويه العطرية كالفلفل والدار صينى والخولنجان والسنبل وما أشبهها ، ويكسر عليه ثلاث بيضات ، ويضرب تضريباً جيداً ، ويقدر ملحه ، ثم يؤخذ القادوس فيلقى فيه زيت ، ويدار فيه حتى يأخذ جميعه ، ويؤخذ جميع فص بيضة نيا ، ويلقى فى قاع القادوس ، ويفتح الغطاء ويدفن فيه ، ويؤخذ ذلك الحشو كما هو ويلقى فى القادوس على الفص برفق ، لئلا يتكسر الفص ، ولا يزال يغلى حتى يقدر أن الحشو قد انعقد وقد احمر من جوانبه حمرة جيدة ، ولا يغفل عنه لئلا يحترق فيفسد طعمه ويعسر تخلصه من القادوس ، ثم يخرج من الغطاء ، ويصب على وجه القادوس مقدار مغرفة خل حاذق ، ويغلى قليلا قليلا حتى يسكن غليانه ، ثم ينزل [٣١ و] فى الماء حتى يفتر ويقلب فى غضار على فمه ويهزّ حتى يتبرأ من القادوس ، ويبقى واقفاً فى وسط الغطاء والفص فى رأسه ، ويقدم إن شاء الله .

قادوس من بنادق :

تصنع بنادق على صورة عمل البنادق بماء البصل وقليل من ماء الكزبر والمرى والتابل ، ويضرب ببياض البيض ثم تؤخذ قدر صغيرة جديدة ، ويوضع فيها بصلة مدروسة بكزبر أخضر وملح ومغرفتى خل حاذق ومغرفة مرى رأس ، وحبات صنوبر ودرهم دارصينى وفلفل وقرفة وتابل وقليل ماء ، ويحمل على النار حتى يغلى نعما ، ثم يصنع من اللحم المدقوق بنادق وتلقى فى القدر ، وتغلى حتى يبقى من الماء أقله ، وتخمر ببيضتين وفتات ، وتجعل على الفص

حتى يتجعد الحشو ، ثم تأخذ القادوس ، وتجعل عليه زيتاً ، وتكون قد درست لحماً درساً جيداً مثل ما يهيأ للبنادق بماء الكزبر والبصل ويضرب بماء وبيضتين أو ثلاث وقليل غبار درمك ، ويلقى بعضه فى القادوس ، ويخرج ما فى القدر من البنادق ، ويلقى فى القادوس على اللحم المدروس ، ويلقى عليه بقيته ، ويدفن فى الغطاء ويتحفظ فى طبخه ، فإذا احمر أنزلت القادوس فى الماء البارد حتى يفتر ، ثم يثقب فى صحفة ، ويلقى عليه وحوله المرق والحشو الذى بقى فى قدر البنادق ، ويقطع عليه فيجن ، ويذر عليه فلفل ودارصينى وقرفة ، ويقدم .

حشو الخروف بالجبن :

يخلى جوفه من كل ما فيه ، وينظف ، وتقطع أطرافه ورأسه وينحى ، ثم تأخذ دوارته فتعمل منها عصبا صغاراً نظيفة ، وتقلب المبعر وتنظفه وتقطعه صغاراً ، ثم يؤخذ من الجبن ما يكفى الخروف فيفت بعضه ويهيأ مثل ما يهيأ للمجبنات ، ويفوه بالفلفل الكثير والقرفة والدارصينى وماء الكزبر الأخضر وماء البصل وعيون النعنع وما احتمل من البيض ، ويضرب نعما ، ويشق بعضه أمثال البشماط أو أوسع ، ويدس الحشو فى جوف الخروف مع العصب والمبعر المقطع ، ويقدر ملحه ، ويقشر أجنابه ، وتدس فيه قطعات الجبن ، ويجعل حولها من الحشو أيضاً ، وما يبقى من الحشو تضرب به بيضاً ، وتضيف إليه أيضاً من الأفاويه مع ماء الكزبر ، ويلقى على الخروف فى طاجن كبير ، ويحمى التنور ، فإذا أحمى أخرج الجمر ، وأنزل على الرضف ، ويرش [٣١ ظ] بقليل ماء ، ثم يوضع الإناء فى جوف التنور ، ويجعل الطاجن فيه ، ويطين التنور ويفتح كواه السفلى ، ويتفقد فإذا احمر ونضج أخرج وجعل فى جفنة كبيرة وقدم ، وإن طبخ فى الفرن جاء حسنا .

صنعة تعرف بالحشيشية :

يؤخذ من اللحم السمين العنق والصدرة والقصير أو الكتف ، ويقطع صغاراً دقاقا ، ويؤخذ غليظ الكرش والمبعر والمصران ، ويقطع دقيقاً ، ويجعل فى قدر مع ماء بصلة ، ويدار فيها حتى تتشربه ، ويؤخذ بعض العجين ويجعل فى أسفلها ، ويجعل الفرخ فيه ، ويجعل عليه بقية العجين ، وتخمر ساعة ، ويرسل بها إلى الفرن ، فإذا طبخ كسرت القدر بعد أن تهزّ مرارا ليتبرأ العجين من القدر ، ويوضع فى صحفة صحيحاً كما هو ، ويغلى سمن وعسل ، ويصب عليه ، ويزين بصنوبر محمس ، ويذر عليه السكر ، ويقدم إن شاء الله .

وقد يصنع على صفة ثانية :

وهو أن يُفَصَّل الفرخ ، ويجعل فى قدر بملح وبصلة محكوكة وزيت ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يخرج ويجعل فى مقلاة بماء كزبر أخضر مدقوق بقطعة بصل وتابل وفلفل وقرفة وسنبل ودارصينى وقرنفل وعود وقليل مسك وماء ورد ، ويضرب بثمان بيضات ، ويغلى حتى يتجعد ويحمر ، ويجعل فيه مرى رأس ، ثم ينزل ، ويؤخذ لوز مقشور وفستق وسكر فيدق ، ويفوه ، ويعجن بماء ورد ومسك ، ويعجن العجين على ما تقدم ، ويوضع بعضه فى قاع القدر ، ويوضع فيه نصف الحشو الأول ، ثم يوضع عليه قليل من العجين ، ثم يوضع حشو بسكر ولوز ، ويجعل عليه أيضاً قليل من العجين ، ويوضع عليه بقية الحشو الأول ، ويملأ القدر ببقية العجين .

صفة قرص محشوة :

يعجن رطلان من دقيق الدرمك بماء وزيت وخمير عجناً جيداً ، حتى يرطب

مثل رطوبة العجين أو دون ذلك قليلا ، ثم يصنع حشو من السكر واللوز مثل ما يصنع للكعك المحشو ، ويمد نصف العجين بنصف الحشو ، ويلطم بزيت ، ويصنع منه خبزة ، وتترك حتى تختمر ، ثم توضع فى طاجن جديد مزجج قد دهن بالزيت ، ويسخن عسل ويصب عليها بعد أن تثقب كلها بالأصابع وتترك حتى يتشرب العسل ، ويقطع عليها صنوبر ، ويذر بسكر ، وتستعمل ، ويصنع من نصف [٣٢ و] العجين الذى يبقى قُرَص رقاق ، وتحشى ببقية الحشو ، وتقلى بزيت عذب ، وتوضع فى غضار ، ويسخن جوز ويقلى قليلا بالعسل ، ويصب عليها ويذر السكر ، وتقدم .

صفة قرص أخرى :

يؤخذ دقيق درمك وخمس بيضات ونصف رطل خبز طرى ، ويؤخذ شىء من الجبن ، ويعرك حتى لا يظهر الجبن فيه ، ثم يعجن ببياض بيض وقليـل ...[١] ويقرص رقاقا جيدا ، ويقلى بزيت كثير لتأتى بيضاء ، ثم يقلى جوز مدقوق بعسل ، ويصب عليها الفستق والصنوبر ، وتذر بالسكر ، وتستعمل .

ثردة بالرغف فى طاجن :

يعجن من دقيق درمك رطلان ، ويصنع منها رغف رقاق جدا ، ثم تطبخ فى الفرن قليلا ، ويؤخذ من اللبن قدح ونصف ، ويحرك[٢] فيه ثمان بيضات مضروبة ، وشىء من الدقيق ، ويطبخ على النار ، ويؤخذ طاجن جديد ورطل زبد فيوضع منه فى قاع الطيجن شىء ، ومن اللبن شىء ، ويوضع عليه رغيفة على هذه الصفة ، حتى يتم الرغف والزبد ، ثم يوضع فى رأس الطاجن

(١) بياض فى الأصل بقدر كلمة .
(٢) فى الأصل فوق هذه الكلمة : كذا .

رغيفة غليظة تغطى الجميع ، ثم أرسلها إلى الفرن ، فإذا طبخت بعض الطبخ ، أرسل فيها وسقيت ببقية اللبن حتى يتم وتشربه كله ، ثم يرد إلى الفرن حتى يكمل طبخها ، ثم يرسل فيها وتوضع فى صحفة ، ويكسر الطاجن برفق لتخرج صحيحة ، ثم تشق بسكين شقين متقاطعين ، وتذر بالسكر ، وتقدم إن شاء الله .

ثردة إسفنج بلبن :

يصنع إسفنج من دقيق درمك ، ويحكم عملها ويقلى ، ويضاف إليها عند عجنها ما احتملت من البيض ، فإذا فرغ من عملها وقليها طبخ من اللبن الحليب الحاجة ، ويضرب فيه ببياض بيض وغبار درمك ، وتحرك برفق حتى تطبخ ، ثم تقطع الإسفنج بمقص تقطيعاً دقيقاً ، ويسقى باللبن حتى يرتوى ثم يذاب الزبد ، ويلقى على الثريد ، ويذر بالسكر ، ويستعمل إن شاء الله .

صنعة الأقرون :

يعجن دقيق درمك بقليل زيت ، وتمده بالقنوط ، وترفق ما أمكن ، وتكون مستديرة الشكل ، ويطوى طي السنبوسك ، وليُتَحَرَّ أن تكون متساوية ، ثم تقلى فى زيت كثير برفق لئلا تنفتح ، فإذا فرغ من قليها جعلت فى صحفة وهُيِّىء منها شكل مربع ، ورتبه كذلك حتى تفرغ ، وتمتلئ الصحفة ، [٣٢ ظ] ويضرب عسل كما يضرب للمعقد الأبيض ، ويلقى عليه السكر ، ويذر أيضاً بين واحدة وأخرى عند ما ترتب ، وتستعمل إن شاء الله .

صنعة الآذان :

يعجن دقيق الدرمك بماء وزيت دون خميرة ، ثم يمد منها قريصات رقاق ، مثل قرص الأقرون ، وتكون سعتها سعة الكف أو أكثر وتطوى

طيتين ، ويخلط الطي فى الطي ، وتفتح حواشيها وتقلى بعد أن يدخل فيها عيدان رقاق لئلا تتغلق الأطراف المفتوحة ، فإذا قليت صنع حشو من الفستق أو من اللوز والسكر ، ويعجن بماء الورد ويحشى به الآذان ، ومن أراد تفويه الحشو فوهه ، ثم يصب فى صحفة ، ويسقى بشراب الجلاب المزموم العقد بعد أن يرش بماء الورد ، ويذر عليه السكر والعود والقرنفل والدار صينى المسحوق وتستعمل .

عمل حديدات :

ينقى القمح الطيب ويحمس حتى يحمر احمراراً معتدلا ، ثم يطحن مثل طحين الدقيق ويغربل ، ثم تنزع رغوة العسل ويشد عقده ، حتى يقارب انعقاد ... (١) ويتحرز من أن يحترق ، ويضاف إليه زيت عذب ، ويفتر قليلا ، ثم يلقى عليه الدقيق المحمس ، ويحرك حتى يفتر نعما ، ثم يدخل إليه اليد ، ويعجن أيضاً حتى يلفظ الزيت ، ويكون قوامه إلى الشدة ، ويخلط فيه ما احتمل من الفلفل وحده ، ومن أراد فوهه أيضاً بالأفاويه العطرة ويكون كورا معتدل ، ويرفع فى طرف نقى ، ويستعمل إن شاء الله .

الحلو المخمرة :

يغلى العسل الطيب على نار معتدلة ، فإذا انحل صُفِّى بمنديل صوف ، ثم يعاد إلى القدر ، ويحرك بقصبة غليظة طرفها من الصفر لئلا تحترق ، فإن كان العسل شهدا أخذ بياض ست بيضات ، وإن كان غير شهد فبياض عشر ، فتضرب دون محاحها باليد حتى ترتفع عليه الرغوة ، ويفتر العسل نعما ، ويلقى

(١) بياض بقدر كلمة .

عليه ، ثم يعاد إلى النار ويحرك بالقصبة تحريكاً متصلا حتى يبيض نعما ، ثم ينزل القدر عن النار ، ويجعل على النار مقلاة كبيرة أو قدر مقدرة ، وتملأ بالزيت العذب حتى يسخن نعما ، ثم يلقى فيه الخبيص ، ثم يخرج سريعاً بمغرفة مثقبة ، وإن كانت ورقات الخبيص صحيحة ألقيت ورقة بعد ورقة ، وتخرج ، وتوضع على لوح حتى تبرد ، فإذا برد كسر دقيقاً ، ثم يلقى على العسل ، [٣٣ و] يفعل ذلك ثلاث مرار أو أربعاً حتى ينتقص ويبيض نعما ، فإذا ابيض أضيف إليه من الماء شيء ، فيضرب باليد حتى يكون فى حد ما يتعلق باليد ، ثم ترفع مقلاة على نار حتى تسخن ، ثم تنزل عن النار وتدهن بشيء من الشمع ، وتمسح بخرقة نقية ، ثم ترد على النار حتى تسحق ، ثم يصب فيها من لبن القمح مقدار ما ينبسط على قعر المقلاة ويعمها كلها ، وتكون النار فاترة ، فإذا انعقدت الورقة قلعت وجعلت على ملحفة ، وعملت أخرى حتى يفنى جميع اللبن ، وتصب فى الملحفة ، وتجعل فى الشمس حتى تجف ، ويتحرى أن يكون ما كان يلى المقلاة إلى فوق إن شاء الله .

ومن أراد أن يصبغه ألقى فى اللبن زعفراناً مسحوقاً وقلى على تلك الصوزة إن شاء الله .

ومن أراد أن يصنع الخبيص من الأرز غسله مرارا بالماء السخن ، ثم يصفيه عن الماء ، ويرشه رشاً خفيفاً ، ثم يغمه حتى يرطب ، فإذا رطب عركه عركا جيداً حتى ينحل ، ثم يصفيه فى قصرية ويصنع به ما ذكر فى الأول ، ويعقد السكر بماء الورد وبياض البيض على ما تقدم ، ويقلى ورق الخبيص فى الزيت ويعمل منه حلواً على ما تقدم .

استخرج ماء اللحم للمرضى :

تدق بضع اللحم دقا جيدا فى لوح ، وتجعل فى قدر بماء بصل ، ومن

التابل والأفاويه بقدر ، وعلى حسب حرارة العليل ، ونصف مغرفة زيت إن كان اللحم سميناً ، وإن لم يكن سميناً فمغرفة ، ويرفع على نار معتدلة ، ويُحرَّك حينا بعد حين ، فإذا خرج منه الماء غلى ماء فى قدر جديدة صغيرة ، ويصب على اللحم ، ويطبخ حتى يأتى كأنه حريرة ، وحتى ينقص كثير من الماء ، ثم ينزل عن النار ويفتر ، ثم يعرك باليد نعما ، ويصفى بعد أن يعود خلطا واحدا بخرقة حفيفة ، وإن كان العليل قليل الأكل مرس مع اللحم فتاتة باردة حتى تنحل ، ثم يصفى ، ثم يحل فيه من الملح مقدار معتدل ، فإن كان العليل مسنا أو بارد المزاج أو لم يكن المرض من الأمراض الشديدة الحرارة فُوِّه بدار صينى وقرفة وقرنفل وقاقلة وعود ، وفتق بشىء من المسك ، واستعمل إن شاء الله عز وجل ، وهو المستعان .

لون يفتق الشهوة ويقوى المعدة :

يؤخذ فروج محتلم ، فينظف ويجعل فى قدر ، ويجعل عليه زيت قدر الحاجة ، وزنة درهم ونصف ملح ، ومن ماء البصلة وماء الكزبرة الخضراء [٣٣ ظ] أوقيتين وعشر حبات لوز مقشر مسحوق ، وسن ثوم ومن الماء ما يغمر الفروج فإذا غلى نعما ألقى عليه من الخل الحاذق والمرى والنبيذ الريحانى والحبق القرنفلى وورق الأترج والسداب الأخضر فيربط ، من ذلك كله حزمة ، وتلقى فى القدر فإذا نضج يؤخذ من الدار صينى وفلفل وزنجبيل ، ويقدم إن شاء الله .

لون من ماء اللحم :

يؤخذ من ماء اللحم رطل ، ومن ماء البصل ربع رطل ، ومن ماء الكزبرة الرطبة وماء الهندبا وماء الرازيانج مغلى مصفى من كل واحد أوقيتان ،

ومن الماء العذب نصف رطل ، يجعل ذلك فى قدر ، وتؤخذ مغرفة نقية مربوط فيها كمون ودار صينى وكراويا وشب[(١)] يابس من كل واحد نصف مثقال ، وأوقية مرى طيب ، يطبخ جميع ذلك حتى ينقص النصف ، وتخرج الخرقة ، ويفتت فى القدر ثلاث أواقى فتات خبز ، ويتحسى يوم الحمية .

لون من ماء اللحم يصلح يوم الحمية للدواء بعد أخذ الدواء مختصراً :

يؤخذ رطل من لحم فينظف ويجعل فى قدر ، ويصب عليه من الماء ما يغمره وزيادة أربع أصابع ، ويوقد تحت ذلك حتى ينضج اللحم ، ويؤخذ من مائة رطل ، ومن ماء الكزبرة أوقيتان ، ومن ماء البصل نصف رطل ، ومن المرى أوقية ، وتؤخذ خرقة نظيفة ، فيجعل فيها كزبرة يابسة وكراويا ومثقالين . . . .[(٢)] ويغلى الجميع فى القدر حتى يصير إلى القدر رطل ، ويفتت فيه لباب خبز قدر الحاجة ، ويستعمل فى الدواء وبعده .

صفة لون محمود الغذاء صيفى بماء حصرم وقرع :

يؤخذ فروج ويترك فى ريشه معلقا برجله ثلاث ساعات ، ثم يسمط بالماء العذب ، ويغسل غسلا بليغاً ، ويسلق سلقةً خفيفةً ، ويجعل معه من دهن اللوز ما يقوم به ، ويغلى حتى يرخى ماءه ويصب عليه من ماء الحصرم ما يغمره ، ويؤخذ من القرنفل شىء يسير وخلنجان مثله فيطيب به ، ويؤخذ من من القرع قطع يسيرة فتلقى فيه وقليل نعنع ، فإذا نضج خمر وغرف وقدم ، ويصنع من الدجاج والحجل مثل ذلك إن شاء الله .

---

(١) ورد فى الأصل فوق هذه الكلمة : كذا .
(٢) بياض بقدر كلمة .

آخر مثله صيفى يبرد الجسم :

يذبح فروج محتلم وينظف ويغسل ، ويجعل فى برمة ، ويغمر بالمـــاء المعين ، ويؤخذ من التفاح [٣٤ و] الحامض ، فيقشر من قشره ، وينقى من حبه ، ويقطع ثلاثا ويجعل فى البرمة ، ويحمس القدر بماء الحصرم وشيء من دهن لوز وسكر سليمانى ، فيها قطع قرع حلو مقشور ، فإذا نضج خمر وقدم .

لون آخر يقوى المعدة من قبل الحرّ :

يؤخذ فروج محتلم وينظف ، ويجعل فى قدر ، ويجعل معه عصير رمان حامض وسفرجل وتفاح وزيت وبصل وكزبرة رطبة ، فإذا هم أن ينضج طرح فيه قليل نعنع وشيء من دار صينى وكزبرة يابسة ، وخمر بعشر لوزات مقشرة وقدم .

صنعة تفاحية :

يطبخ التفاح الحامض مع اللحم بالماء حتى يتهرأ ، ثم يمرس التفاح ويصفى ، ويجعل معه زيت وملح وفلفـــل وحمص مبلول مرضوض ، ويغلى حتى يحمر اللحم ، ويصب عليه ماء التفاح ، فإذا غلى ألقى نعنع وكرفس وسداب وقضبان البقلة الحمقاء ، وصعتر وباذنجان مسلوق ، وخُمِّرَ وغُرِفَ .

لون سفرجلية يصلح المعدة :

يذبح فروج وينظف ويجعل فى قدر ويجعل معه حمص مرضوض وبصل مقطع ويرفع على النار ويقلى حتى ينضج ، ويعصر ماء الرمان والسفرجل ويصب على القدر ، ويخمر بفتـات خبز ، ويرش عليه طبيخ ريحانى ويغرف ويقدم .

سكباج تتخذ فى الصيف للشبان من لحم العجول :

يؤخذ من أطايب لحم العجل وبطنه وأطرافه ، فيطبخ بالخل الممزوج والماء على قدر ما يُرَادُ من حموضته ، ويجعل منه ما يغمر اللحم وأربعة أصابع زيادة ، ويلقى عليه بصلة مدقوقة مع كزبر أخضر وملح قدر الحاجة ، وفلفل وكراويا وكزبرة يابسة وجوز مقشور وورق الأترج وسداب وكرفس ، يجمع من ذلك حزمة وتلقى فى القدر ، وعود خولنجان ، فإذا نضج نصف نضجة جعل معه أوقية سكر ودرهم دارصينى ومثله زعفران ، وقطع قرع مسلوق ، وسن ثوم ، وقليل نبيذ ريحانى ، فإذا نضج خُمِّرَ وغرف وقدم .

لون يصلح فى الخريف :

يؤخذ من أعالى لحوم الحولية ، فيقطع ، ويجعل فى برمة ، ويجعل عليه دارصينى وفلفل وسنبل ودهن لوز حلو وحمص مبلول وشىء سلق مسلوق مقطع ولباب جوز مدقوق ، يغمر الجميع بالماء ، ويجعل على النار حتى يقرب النضج ، [٣٤ ظ] ويرمى عليه مرى قد صنع من الحنطة بالشونيز والدار فلفل[1] والسنبل ، ويكمل نضجه ، ويخمر بالدارصينى وزنجبيل ، ويغرف ويقدم إن شاء الله .

لون يصنع فى الشتاء لأصحاب العلل الباردة :

يؤخذ لحم فتى سمين ، فيجعل فى قدر ، ويجعل معه مرى وزيت وملح وفلفل وخولنجان وقرفة وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ولوز مقشر مدقوق وجوز وفستق كذلك ، ويطبخ حتى ينضج ويؤخذ محاح عشر بيضات فتضرب بمثلها عسلا ، ويلقى عليها سنبل وقرنفل وزعفران ، وتخمر وتغرف إن شاء الله .

(١) كذا فى الأصل .

لون من فراخ يصلح للمشايخ وأصحاب الرطوبات :

ينظف فرخ سمين ويجعل فى قدر ، ويجعل معه بياض بصل وحمص مبلول وفلفل وكمون وكراويا وأنيسون وزيت وملح ، فإذا غلى ألقى فيه سداب وقرفة ، فإذا نضج خمر بمحاح كثيرة ولوز مدقوق مقشور وقرنفل وسنبل ، وغرف وقدم .

ثردة من لحم :

يقطع اللحم ويجعل فى قدر مع زيت وملح وبصلة مدقوقة مع كزبر أخضر وتابل ، ويطبخ حتى ينضج ، ويرمى فيه من البنادق المتقدمة ، وتحشى مباعر من لحمها ، ويجعل فيها لوز صحيح وصنوبر ، ويفقص فيها بيض ، فإذا عملت الثردة قطعت المبعر وجعلته على الثردة مع البنادق والبيض ، وينثر عليها فلفل وقرفة ، وإن سلقت بيضاً وقطعتها أثلاثا وأرباعا وزينت بها كان جيداً إن شاء الله .

ثردة من لحم وباذنجان :

يقطع اللحم ويجعل فى قدر ، ويجعل معه بصل وتابل وملح وزيت وخل ، فإذا غلى يصب عليه ما يغمره ، ويثرد به ، ويؤخذ باذنجان فينزع برنسها وجوفها وما قدر من لحمها ، ويؤخذ ذلك فيجمع مع قليل لحم ، ويقطع معه بصل ويرمى عليه تابل وكزبر أخضر وقليل ملح وسداب ومرى ، ويدق الجميع نعما ، ويحشى به ، وتردّ برانسه بأعواد رقاق ويجعل على النار حتى ينضج ، فإذا نضج تزين له لباب خبز ، وتعمل على غيرها ، وينثر عليها فلفل وقرفة .

ثردة من لحم بلفت وجوز :

يقطع اللحم ويجعل فى قدر ، ويجعل معه بياض بصل صحيح وتابل وملح

وزيت ، ويدق الزبيب ويجعل فى خل ، ويصب عليه ، فإذا هم أن ينضج صب عليه [٣٥ و] قليل ماء ، وألقى فيه لفت مقطع كثير وجزر وشىء من زعفران ، فإذا صنعت الثردة صففت اللحم فى مواضعه ، فتشبك بيضا مسلوقا كتشبيك التفاح ، وتصفف على الصحفة مع اللحم فوق الثردة ، وتقدم إن شاء الله .

ثردة من خروف بحمص :

تقطع لحم الخروف كبارا وتجعل معه تابلا وحمصا مبلول وزيتا وملحا ، فإذا قلى فصب الماء قدر ما يغمره ، فإذا هم أن ينضج ألق فيه سرمقا ، فإذا نضج ألق فيه جبنا طريا مقطعا مثل الأنامل ، وكسر فيه بيضا وأثرد فيه على ما تقدم إن شاء الله .

ثردة برؤوس سلق :

يقطع اللحم كبيراً ، ويجعل معه كزبر أخضر وبصل وتابل وزيت وملح ، فإذا غلى صب عليه من الماء ما يبرد به ، فإذا غلى ألق فيه رؤوس سلق ، واكسر فيه بيضا ، واطرح فيه فيجنا وثوما ، فإذا نضج أثرد فيه ، وانثر عليه فلفلا وقرفة إن شاء الله .

لون مثل ذلك من عصافير :

يؤخذ من الجوز المنقى ، فيسلق بالماء حتى يتهرأ ويصفى عنه ماؤه ، وتنظف عصافير ، وتجعل فى قدر مع ذلك الماء ، ويلقى عليه زيت وعسل وماء بصل وفلفل وملح حتى ينضج ، ويخمر الكثير مع زنجبيل مسحوق وخولنجان ، ويفتق بمسك ، ويستعمل إن شاء الله .

أخرى يقال لها المكللة :

تأخذ رطل عسل ، وإن أحببت سكرا فتجعله فى طنجير ، ويلقى عليه زعفران وفلفل ، فإذا غلى فَذُرَّ فيه دقيق درمك شيئاً شيئاً ، وحرك حتى يختر ، ثم اسقه زيتا عذبا ، وألق فيه رطل لوز مقشر ، وحركه ، فإذا أنزلته وعدلته فتضع عليه لوزا وسكرا وفستقا مصبوغا بقلب العصفر والنيلج مقطعا إن شاء الله .

أخرى يقال لها المذهبة :

يؤخذ رطل عسل ، فيصب فى قدر ويجعل معه نصف من سمن ، ومن الزعفران والفلفل والقرفة قدر الحاجة ، ويوضع القدر على نار جمر ، فإذا غلى وفار يؤخذ البيض ويكسر فى صحفة ، ويلقى معه لوز وجوز وفستق ، ويحرك ذلك بالبيض ، ويلقى فى القدر ، ويحرك حتى يختلط وينضج ، فإذا خثر أنزل وقلب القدر على وجهه وقدم .

صنعه ثردة من دجاجتين إحداهما حشيت بلحم صاحبتها :

يذبح دجاجتان [٣٥ ظ] وتنفخ إحداهما فى حين موتها من موضع الذبح ، وتربط مكان النفخ ربطاً وثيقاً حتى لا يخرج منه شيء من الريح ، وتنتف برفق لتسلم من الفتق ، ويبقى الريح فيها مدة تنتيفها ، فإذا نظفت أخرجت حشاها فأضفه إلى لحم الدجاجة الثانية وحشاها أيضاً ، حاشى لحم الصدر فإنه يرفع ويصنع منه بنادق ، يدق جميع اللحم حتى يأتى كالدماغ ، وينقى من عروقه ، ويلقى عليه فى المهراس تابل ومرى وبصل مدقوق بكزبر أخضر وملح وبيضتان وجوز ولوز وصنوبر وأيهما أمكن ، ويبقى البعض صحيحا ، ثم يخلط الجميع ويلقى فى

زيت عذب بعد أن يضاف إليه قليل ماء ، ثم تحشى به الدجاجة وإن لم يكن فى الحشو الكفاية زدتَ فيه عند عملك له لحما ، فإذا أكملت حشو الدجاجة جعلتها فى قدر ، وتلقى عليها من العسل مغرفتين ومن الزيت مثل ذلك ، وقليل زعفران وملح ، وتغمرها بالماء وتجعلها على النار حتى تبدأ بالغليان ، ثم تتركها على نار الفحم حتى تقرب من النضج ، ثم ترمى فيها بنادقها وسنبوسكها ، وسأصف عمل ذلك عند إكمال الثردة إن شاء الله وكذلك أصِفُ أخلاط التابل ، وتفقص فى مرق الدجاجة بيضا ، فإذا نضجت خمرتها ببيضتين ، وتصنع لها رغفا من درمك أدقّ ما تقدر عليه ، وتجعل طبخها واحدة على أخرى فى صحفة ، وتغمها حتى إذا كملت منها حاجتك ألقيت المرق عليها الشىء بعد الشىء وأنت تغمها حتى بمنديل أو صحفة أخرى ، فإذا أخذت حاجتها صفيت عنها ما فضل من المرق ، وجعلت الدجاجة على الثردة وزينتها بالبنادق والسنبوسك والبيض المفقص حولها وعليها ، وتنثر عليها فلفل ودار صينى وقرفة إن شاء الله .

أخلاط التابل :

فلفل جزء واحد ، وكراويا جزءان ، وكزبر يابس ثلاثة اجزاء ، يدق جميع ذلك وينخل ويستعمل ، وما كان من ألوان تقع فيه مفردات طرحتها مفردات إن شاء الله .

صنعة البنادق من أى لحم شئت :

يؤخذ اللحم الصافى من العروق ، فيضاف إليه شىء من الشحم ، ويدق الجميع حتى يصير كالدماغ ، وينقى من عروقه ويرمى عليه المرى والزيت والتابل ، وبصل مدقوق [٣٦ و] بكزبر أخضر وملح أو الماء منه ، وشىء من غبار

الدقيق ، وقليل ماء ومن البيض . . .[١] يدق الجميع حتى يختلط ، ويجعل قدر على النار ، فإذا غلى رميت فيه البنادق . . .[٢] حتى تنضج ، وتخرج وتستعمل فى القدر إن شاء الله . وإن قليت فى المقلاة بالزيت[٣] إن شاء الله .

صنعه البنادق من صدر الدجاج :

يدق اللحم حتى يصير كالدماغ ، وينقى من عروقه ، ويرمى عليه المرى والزيت ، ومن البيض والملح والسنبل والقرنفل واللوز والفستق ، يدق ذلك كله حتى يختلط بكثرة اللحم أو قلته ، وتدور بنادق وتلقى فى الماء المغلى ، وتترك حتى تنضج واستعملها .

صنعة السنبوسك :

تأخذ لحم الحشا أو أى لحم شئت ، فيدق دقاً جيدا ، وينقى من عروقه ويجعل معه من الشحم المقطع مثل ثلث اللحم ، ويرمى على الجميع تابل كثير ، ويُزاد من الفلفل وماء بصل وكزبر أخضر وسداب وملح ، ويخلط نعما ، ويلقى بالزيت وقليل ماء حتى يتجعد ، وخذ سميداً فاعجنه بالسمن عجنا جيدا مع قليل فلفل ، وخذ من الذى عجنت مثل الجوزة ، فمده بمقدار نصف شبر ، وخذ من الحشو مثل الجوزة فاجعله فى وسط العجين ، وأدرج أطرافه عليه ، واقله فى زيت عذب ، وصَرِّفْهُ كيف شئت إن شاء الله .

ثردة من دجاجة :

تجعل الدجاجة صحيحة بعد تنظيفها فى قدر ، ويلقى عليها من الزيت مغرفة ،

(١) قطع فى الورقة ذهبت فيه كلمة .
(٢) قطع فى الورقة ذهبت فيه كلمتان .
(٣) كذا ، وواضح أن شيئا سقط من النص فى هذا الموضع .

ومن العسل كذلك ، ومن التابل قدر الكفاية ، ومن البصل المقطع قليل ، ومن الماء بقدر ما يغمر الدجاجة ، وتطبخ ، ثم تصنع رقاق ، وتلقى فى الزيت الكثير ، وتجعل فى صحفة صحاحا ، ويفرغ المرق عليها والدجاجة ، ويحكم عملها على ما تقدم .

صنعة التفايا :

يجعل اللحم فى قدر ، ويجعل معه تابل وبصل مقطع وزيت وعود بسباس ، ويغمر بالماء ويطبخ حتى يبلغ نصف طبخة ، ويدق من الكزبر الأخضر قبضة كبيرة ، ويعصر ماؤها ، ويرمى فى القدر ، ويحرك دائما ، ولا يغفل عن تحريكه لئلا يتقطع ، فإذا قرب من النضج رميت فيه البنادق المعهودة والسنبوسك ، وغرفته ونثرت عليه فلفلا [٣٦ ظ] ...[١] إن شاء الله .

تفـايا مخمرة :

يجعل اللحم فى قدر ، ويجعل معه تابـل ...[٢] مدقوقة ، وزيت وعود بسباس ، ومن ماء الكزبر ما يغمر اللحم ، ويطبخ حتى يبلغ ...[٣] نضجه ، ويرمي فيه بنادق ، ويفقص فيه بيض ، وتخمر ببياضها مع ماء الكزبر الأخضر ، ويترك على الرضف حتى يحسن ، ويصنع من حشو البنادق مباعر محشوة ، ويجعل فيها لوز صحيح وصنوبر ويقطع ويزين بها اللوز مع السنبوسك المعهود ، وتغرف وينثر عليها فلفل وقرفة .

---

(١) قطع فى الأصل بقدر كلمة .
(٢) قطع بقدر كلمتين .
(٣) قطع بقدر كلمة .

تفـايا محشوة :

يجرد اللحم من عظامه ، ويصنع به ما صنع بالبنادق ، وتجعل العظام فى قدر مع لحم وبصل مدقوق وعود بسباس وماء الكزبر الأخضر ما يغمر العظام ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم تخرج العظام وتلبس باللحم المدقوق ، وترمى فى القدر وهو يغلى برفق ، ويترك حتى ينعقد ، وينجم فيها بيض ، ويعمل من اللحم بنادق على ما تقدم باللوز والصنوبر ، وتغرف وتزين بالمباعر المحشوة والفرثلاث[١] والبيض ، وينثر عليها فلفل وقرفة وسنبل .

مخلل من دجاجة وغير ذلك :

يجعل اللحم فى قدر ، ويلقى عليه تابل وبصل مدقوق بكزبر أخضر ، وملح ومغرفة زيت وثلاث مغارف خل ، وقليل مرى ، ورأسان من ثوم ، ويرمى عليه من الماء ما يغمره ، ويطبخ حتى ينضج ، ويخمر وينثر عليه فلفل وقرفة ، ويقدم ، وإن أسقطت المرى كان حسنا أيضاً ، وإذا صنع مخللا من اللحم السمين ألقى فيه باذنجان مسلوق .

تفـايا صقلبية :

يؤخذ اللحم السمين الدوارة الرخصة والصدرة لكل رطل ثمان بيضات قد نقيت وشقت أرباعا ، ويغمر بالماء ، وتنزع رغوته حتى يتصفى ، فإذا تصفى ألقيت عليه عليه فلفلا وكزبراً يابساً ، وتجعله على نار الفحم ، وتحركه أبدا حتى تنضج البصلة واللحم ، فإذا نضجت دققت أربع حبات ثوم عن[٢] الرائحة ورميتها فى القدر مع غصن سداب ، وتغرف وينثر عليها فلفل وقرفة وسنبل .

---

(١) كذا فى الأصل .
(٢) كذا فى الأصل .

لون المُرِّيِّ من أيِّ لحم شئت :

يجعل اللحم في القدر ، ويرمى عليه تابل وبصلة مدقوقة بكزبرة خضراء وملح ، ويلقى عليه ثلاث مغارف مرى ، [٣٧ و] ومغرفة واحدة من خل ، ومثلها من زيت ، ويقلى ويغمر بالماء ، ويطبخ حتى ينضج ويحمر ، ويغرف وينثر عليه فلفل وقرفة ، وإن أسقطت الخل كان جيداً ، وإن طرحت فيها حمصا مبلولاً وشيئا من سداب فهو جيد إن شاء الله .

البرانيـــة :

يقطع اللحم ويجعل فى قدر ، ويدق ويجعل معه مغرفة خل ، ومثله من زيت ، وورق سداب ويقلى ويغمر بالماء ويطبخ ، فإذا قرب من النضج ألقيت فيه بنادق ، وأكمل نضجه ، ثم يؤخذ باذنجان مسلوق ، ويخرج جوفه ، ويضاف إليه مثله من لحم البنادق المعهود ، ودقته مع بيضة ، وحشوت به الباذنجان ، وغبرته بالدقيق ، وتقليه حتى يحمر ، وتلقيه فى القدر حتى تعلم أن الحشو قد انعقد ، وتغرفه وينثر عليه فلفل .

لون عجيب فيه سفيرية من بيض :

تفصل أيَّ لحم شئت ، وتجعله فى قدر ، وتلقى عليه من الخل ثلاث مغارف ، ومن المرى مغرفة واحدة ، ومن التابل قدر الحـــاجة ، وبصلتين مدقوقتين ، وملحاً ، ومن ماء الكزبر ما يخرج من قبضة كبيرة ، ومن اللحم المدقوق ما أحببت ، ومن الجوز كذلك ، ومن الصنوبر الصحيح حفنة ، ومن الماء ما يغمر الجميع حتى ينضج ، ويخمر ببيضتين ، ثم تكسر من البيض ما شئت ، وتحمره نعما ، ويصنع منه طاجن رقيق ، وتحوله فى المقلاة حتى يحمر

من الجهتين ، وتقطعه كالإسفيرية ، وتقليه فى القدر وتغرفه وتنثر عليه فلفلا وسدابا مقطعا ، وتقدمه إن شاء الله ، وإن كان اللحم غليظاً قلى فى الزيت ، ورمى بعد ذلك فى القدر .

لون من أوحشى[(١)] كبش سمين :

يقطع اللحم صغيرا ، ويجعل مغرفة من خل ، ومغرفتان من مرى ، ومغرفة من زيت ، وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ، وملح وتابل وفلفل وقليل كمون ومثله رازيانج صحيح ، وورقات سداب ، وثلاثة رؤس ثوم ، ويطبخ الجميع حتى ينضج ، ويخرج من اللحم ما يمكن ، ويدق مع فتات خبز وبيضتين ويخمر به ، وينثر عليه سنبل ودار صينى وفلفل ويقدم .

لون بباذنجان :

يقطع الحم صغيرا ، ويلقى فى قدر ، ويجعل معه نصف مغرفة من خل ومغرفة مرى ومثله زيت عذب وتابل وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ، ويقلى ثم يغمر بالماء ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يسلق [٣٧ ظ] الباذنجان بناحية ، ويقطع أثلاثا وأرباعا ، ويغبر بالدقيق ، ويقلى بالزيت ، ويلقى فى القدر ، ويخمر ويغرف وينثر عليه قرفة وسنبل وفلفل ويقدم .

جملية :

يقطع اللحم من الحشا أو غيره صغيرا ، ويجعل فى قدر ، ويجعل معه ملح وبصل مقطع ، وقليل خل ومرى طيب ، وفلفل وسنبل وقرفة ولوز ، وزيت عذب ، ويطبخ حتى ينضج ، ويفقص فيه بيض ، ويخمر وينثر عليه فلفل وقرفة ويقدم .

---

(١) كذا فى الأصل .

لون أخضر :

يقطع اللحم صغيراً ، ويجعل فى قدر ، ويجعل معه مغرفتان من خل ، ومغرفة من زيت ، ومغرفة ونصف من مرى ، وملح وتابل وبصل مقطع ، ويقلى ، ثم يغمر بمـاء الكزبر الأخضر ، ويطبخ حتى يقرب من النضج ، وترمى فيه بنادق ويخمر بلحم البنادق ، وأيضا مع لباب خبز وقليل سداب وبيضتين ، ويسلق بيض ويقسم أرباعاً ويقدم إن شاء الله .

لون من لحم بجوز ومصطكى :

يقطع اللحم بعد سلقه ، ويجعل معه نصف درهم مصطكى وفلفل وقرفة وسنبل وثوم ، وسداب وخل يسير ، وزيت وملح ، وبصل صحيح رؤوس أخضر ، وقليل ماء ، فإذا نضج يدق جوز وينعم دقه ، ويسحق حتى يبيض ويختر ، ويرمي فى القدر ، ويحرك حتى يرمى زيته ، ويقدم فى ورق الجوز ، ويخمر ببيضة ، ويغرف وينثر عليه الفلفل والأفاويه ، ويقدم إن شاء الله .

لون من لحم بإسفيداج :

يقطع اللحم المجزع ، ويجعل معه بياض بصل ، وملح وزيت ، ويقلى ، ثم يصب عليه ماء قليل ، ويلـقى فيه بعد غليه إسفيداج مقطع كالأنامل ، بعد أن يسلق إلى نصف النضج ، ويكسر فيه بيض ، وينضح فيه خل ومرى ، ويخمر وينثر عليه كزبر مقطع إن شاء الله .

صنعة سفرجليـة :

تأخذ اللحم فتقطعه بضعا ، وتلقيه فى القدر ، وتلقى عليه مغرفتى خل ،

وزنة درهم ونصف فلفل وكراويا وكزبر يابس ، وبصلة مدقوقة وتغمره بالماء ، وتجعله على النـــار ، وتنقى من السفرجل ثلاثة أو أربعة أو خمسة ، وتدققها بالسكين أدق ما تقدر عليه ، وتطبخها فى ماء ، فإذا طبخت أخرجتها من ذلك الماء ، فإذا نضج اللحم ألقيتَ فيه هذا السفرجل المسلوق ، ويغلى غليتين أو ثلاثة ، ثم تخمره ببيضتين أو ثلاثة [٣٨ و] وتنزله عن النار وتتركه ساعة ، فإذا جعلته فى الصحفة ذررت عليه شيئا من الفلفل ، ويلقى فيه شىء من الزعفران ويقدم .

عمل دجاجة خضراء :

تقطع الدجاجة من مفصل إلى مفصل ، وتنظف وتجعل فى قدر ، ويطرح عليه مغرفتـان من الخل ، ومثل ذلك من ماء الكزبر ، وثلاث من الزيت ، وكزبر أخضر مدقوق بنصف بصلة ، وكزبر يابس وكمون وفلفل وقرفة ، وأعواد بسباس وعيون أترج ، ولوز وصنوبر مقشران ، ومن الماء الكفاية ، وتطبخ على على جمر معتدل ، ويؤخذ لحم الخروف ويدق دقا حسنا ويجعل فيه جميع ما يجعل فى البنادق على ما تقدم ، ويصنع منه بنادق صغار ، وتطبخ مع الدجاجة ، ويرفع من هذ اللحم شىء ليخمر به القدر ، فإن أردتَ أن تلقى بعض البنادق قليتها ، ثم تكسر لها من البيض ما أحببتَ ، وتضربه بلحم البنادق الذى رفعتَ مع قليل درمك ومغرفة من ماء الكزبر الأخضر ، وشىء من الفلفل ، ويخمر به القدر ، ثم يزين اللون فى الصحفة بالبنادق ومحاح البيض ، وتقدمه إن شاء الله .

لون براكة معروفة بالباشق :

تقطع البراكة من كل مفصل اثنان ، وتجعل فى قدر ، وتؤخذ قوانص الدجاج وقوانص البراكة ، فتنظف وتقطع أدق ما يقدر عليه ، وتلقى فى القدر

مع مغرفة مرى ورأس من الثوم ومغرفتى زيت عذب ، وغصن فيجن ، وغصن صعتر ، وفلفل وكراويا وكزبر يابس وأخضر ، وقليل بصل ، وبياض أربع بيضات ، وتضربه تضريباً جيدا ، ويلقى منه فى القدر مغرفة ، ويصنع من الباقى بنادق ، ويرفع منه شىء للخميرة ، وتطبخ البنادق فى القدر ، وتحرك القدر من جوانبها برفق حتى يستوى ودكها ، ثم يؤخذ بياض أربع بيضات ، وتضرب ببقية الحشو مع فتات درمك محكوك ، وشىء من الفلفل ، وتخمر القدر ، وأنت قد طبخت محاح ذلك البيض قبل ذلك ، ثم تصف فى الصحفة ، وتزين بالبنادق والفصوص ، وتقدم إن شاء الله .

جملية من أفخاذ بوجون وصدرته :

يؤخذ أفخاذ البوجون وصدرته ، وتوضع فى قدر ، ويجعل له مغرفتا زيت ومغرفة مرى رأس ، وما يوافقه من خل وبصل مدقوق بملح وكزبر يابس وكراويا وفلفل وأغصان صعتر ، والكفاية من الماء ، ويطبخ [٣٨ ظ] حتى يعتدل مرقه وودكه ، وينضج اللحم ، وينجم بأربع فصوص بيض ، ويخمر باثنتين ويجعل فى صحفة ، ويذر عليه الفلفل ويزين بالفصوص ويقدم .

صنعة إوَزّة محشوة :

تنظف الأوزة الرخصة ، ولا تفصل ، وتسلق قانصتها وتقطع أدق ما يقدر عليه مع كبدها وأكباد الدجاج وقوانصها أيضاً ، وتضرب مع فلفل وقرفة وكزبر يابس وأخضر وصعتر محكوك وقليل خل ومرى وبيض وملح وبصلة مدقوقة ، وتطبخ منه وتذوقه ، ثم تحشو بذلك الأوزة ، وتخيطها وتدخلها قدراً جديدة ، واجعل لها قليل ماء وزيت ومرى ، وأدخلها الفرن ، فإذا احمر أعلاها قلبت حتى يحمر الجانب الآخر ، ويتم طبخها ، ثم أخرجها فى صحفة ،

واجعل حولها ورق الأترج الغض ، وشقها وصب عليها ودكها ، وقدمها إن شاء الله .

لون من حجلة :

تقطع الحجلة عند كل مفصل ، وتنظف وتجعل فى برمة ، ويلقى لها ملح وبصلة مدقوقة ومغرفة مرى ومغرفتا زيت وكزبر أخضر مقطع وفلفل وقليل كراويا والكفاية من الماء ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم يؤخذ حفنة من كزبر يابس مسحوق مثل الكحل ، ويكسر عليه أربع بيضات ويخمر به القدر ، ويلقى عليه صنوبر صحاح ، ويقدم إن شاء الله .

لون فروج مشرح :

يشرح صدرة الفروج بعد تنظيفه ، ويلقى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ثم تجعله في برمة مع ملح وماء بصل ومغرفة مرى ومغرفتى زيت ، وأربع مغارف ماء ، وفلفل وفيجن وصعتر وكزبر أخضر مقطع وحبات صنوبر ولوز مشقوق ، ويغلى بذلك على النار ، وتصنع له بنادق من لحم الخروف ، وتطبخ معه ، ويخمر القدر ببعض ذلك الحشو مع البيض ، ثم تسلق البيض ناحية ، وتقطع أرباعاً ، ويزين به اللوز فى الصحفة ، ويقطع عليه يسير فيجن ، ويقدم إن شاء الله .

لون يمام صحاح :

تفتح أجوافها وتنظف ، وتجعل فى قدر ، ويجعل لها ملح ونصف مغرفة خل ومغرفة مرى وثلاث مغارف زيت وقليل كزبر أخضر مقطع وفلفل وكزبر يابس وكراويا وماء بقدر ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم تدق قطعة لحم [٣٩ و]

دقاً جيداً مع جوزتين أو ثلاثة ، وتخمر به القدر مع بياض ، ويقدم إن شاء الله .

دجاجة مغمومة مفصلة وهو من الحجل عجيب أيضاً :

تفصل الدجاجة ، وتوضع فى قدر ، ويلقى لها بصل كثير نحو خمس بصلات أو ست تقطع أرباعاً ، وجميع الأبزار ومرى وزيت صالح وأعواد بسباس وأوراق أترج وشىء من ماء ورد وأغصان صعتر وحب صنوبر وحب ثوم مقشر ولوز ، ويضرب ببيض تضريباً جيداً إما وحده وإما مع أبزار القدر ، ويلقى على الدجاجة ، ويجعل فيها محاح بيض ، ويطبق عليها ، ويلصق غطاؤها بالعجين ، وتبعث بها إلى الفرن حتى تنضج ، ثم تقدم إن شاء الله .

لون دجاجة بباذنجان محشو :

يسلق الباذنجان ، ويخرج ما فى أجوافها ، ويضرب ببيض ولحم مدقوق ، مع جميع الأبزار والمرى وماء البصل والملح والفيجن المقطع ، ويحشى به الباذنجان ، وتقليها فى زيت عذب حتى تحمر ، ويطبخ الحشو ، وتشوى الدجاجة فى سفود ، وتدهن أبدا من الزيت والمرى المضروبين حتى تحمر ، ويحذر أن تمس النار فتحرق ، ثم توضع فى صحفة ويصف حولها ورق الأترج والباذنجان المحشو ، وتزين بالبيض المشقوق ، ويقطع الفيجن وتقدم .

لون مرجانى من دجاجة :

تشوى الدجاجة على صفة شيها فى اللون الذى قبل هذا ، ويؤخذ قدر جديدة ، فيجعل فيها مغرفتا خل ومغرفة مرى وثلاث مغارف ماء ومغرفتا زيت عذب وأوراق أترج وعيدان بسباس وبصلة مسحوقة بملح وكزبر أخضر وغصن

فيجن وغصن صعتر ولوز مقشور ، ويجعل القدر على نار لينة ، وإن يُصْنَعْ لها بنادق من لحم خروف وقليت ووضعت فيها فهو حسن ، فإذا نضج البصل وغليت القدر غليات نجم فيها فصوص ثمان بيضات وخمرت ببياضها مع قليل دقيق درمك وفلفل ، وتجعل فيه الدجاجة المشوية حتى تتشرب المرق ، وترش بشىء من مرى ، وتجعل فى صحفة ، ويصب عليها مرقها ، ويقطع الفيجن وتقدم إن شاء الله .

لون خمرى من دجاجة :

تذبح دجاجة سمينة ، وتبيت فى ريشها ليلة ، ثم تنتف وتسلق صحيحة سلقة خفيفة ، ثم تشوى على الجمر شَيًّا معتدلا ، وتقطع قانصتها وكبدها دون سلق الدجاجة ، وتقطعها تقطيعا دقيقا جيدا مع يسير ملح وبصلة صحيحة وغصن صعتر وأربع عيدان بسباس وأربع ورقات أترج ورطل ونصف شراب طيب وأوقيتين مرى وأوقيتين زيت عذب ودرهم دار صينى ومثله قرفا وأربعة دراهم فلفل ورأس ثوم منثور لمن استحسن أكله ، فإذا طبخت هذه المرقة فصلت الدجاجة وطرحت فى القدر ، وخمرت بمحاح أربع بيضات مسلوقة مضروبة بشىء من مرق القدر ثم تقدمها بعد أن تهدأ ساعة إن شاء الله .

صنعة الدجاجة القصرية بالخردل :

تفصل الدجاجة ، وتجعل فى قدر بملح وبصل مدقوق بكزبر أخضر وزيت وكزبر يابس وفلفل وكراويا ، ويرفع على النار حتى تغلى ، فإذا غلت نعما جعل لها ماء الكزبر الأخضر والخل والمرى ، ويكون الخل أكثر من المرى ، فإذا نضجت دق اللوز المقشور نعما وحرك ببيض وشىء من فلفل وكزبر يابس وأخضر مدقوقين ، ومغرفة من صناب معمول ، ويصب الجميع فى القدر ، ويجعل فيها ثلاث بيضات مفقصة ، وتنزلها فى الرضف حتى تهدأ وتقدم إن شاء الله .

اللون الأخضر الذى أفادته أم حكيمة :

تسلق الدجاجة الرخصة سلقة ثم تفصل وتقلى فى زيت عذب حتى تحمر وتصير قاسية ، وتترك فى المقــلاة ، ثم تؤخذ صحفة ويجعل فيها كزبر أخضر مدقوق ببصلة وفيجن مقطع تقطيعاً دقيقاً ، ومغرفة مرى وفلفل وكراويا وماء كزبر أخضر مقدار مغرفتين ، وأسنان ثوم مقشرة وصعتر محكوك باليد ، ومقدار أربع مغارف ماء ، ويضرب الكل ويلقى على الدجاجة ولا يزال يحرك أبداً أبداً حتى يطيب الحشو ، ويطبخ ، ثم تؤخذ أربع بيضات ، وتكسر على اللون ، ويحرك الجميع حتى يتجعد البيض ويفنى أكثر المرق ، ثم يقدم إن شاء الله .

لون فرخ :

يقطع الفرخ بعد تنظيفه ثلاث قطع ، ويجعل فى قدر جديدة ، ويجعل له ملح بقدر وفلفل وكزبر يابس مقدر ومغرفة مرى ومغرفة زيت ، ويرفع على النار حتى يغلى غلية واحدة ، ويعد له ماء البصل ، ويجعل منه عليه ما يغمره ، ويغلى [٤٠ و] حتى ينضج ، ويسلق بيض وينقى ويدق معه كزبر أخضر مقدر ، ويكسر على ذلك بيض منقى ، ويضرب به ، ويخمر بذلك القدر ، ويذاق حتى يكون تقديره حسنا سويا .

لون يعرف بالملهوج :

يقطع اللحم الفتى قطعا مدورة ، ويجعل فى قدر ويؤخذ من البصل أربع بصلات أو خمس ، هذا برطل لحم جزارى ، فتشوى رباعا وتلقى عليه ، ويقشر الباذنجان ، ويقطع من الواحدة ثمان قطع ، ويسلق سلقة خفيفة ، وتغسل بماء عذب ، ويلقى فى القدر ، ويجعل على ذلك فلفل وكزبر يابس وكمون وكراويا

وعيدان بسباس وأوراق أترج ورأس ثوم وأربع مغارف خل وثلاثة زيتا ومغرفتان من المرى ، ومن الماء والملح الكفاية ، ويطبخ حتى يقارب اللحم النضج ، ثم يؤخذ مقدار نصف درهم من الزعفران ، فيسحق ويحك فى المهراس بشىء من الماء حتى ينحل ، ويلقى فى القدر ، ثم يكمل طبخ القدر ، ويتحرى أن يكون المرق قليلا ، ثم تؤخذ أربع بيضات وتكسر فى حاشية القدر ، وتصب على اللحم ، ويعرك بالمغرفة حتى يتقطع ، ويترك حتى ينعقد ، وينزل عن النار فإنه لون طيب .

لون طيب آخر :

يقطع اللحم صغارا ، ويجعل فى قدر ، ويجعل له مغرفتا زيت ومثلها مرى ، وشىء من كزبر يابس وصعتر وفلفل وبصلة مسحوقة بكزبر أخضر ، ويغلى بذاك القدر ، ويحرك أبدا حتى لا يبقى فيها إلا الزيت ، ثم يصب الماء حتى يغمر اللحم ، ويكمل طبخه ، ويؤخذ لحم مدقوق ولباب خبز محكوك وفلفل وبيض ويضرب ، ويخمر به القدر ، وينزل حتى يستوى ودكها ، وتغرف إن شاء الله عزّ وجلّ .

صفة لون طيب يخمر بالصنوبر :

يقطع اللحم تقطيعا مقدرا ، ويجعل فى قدر جديدة ، ويحرك بمغرفة تحريكا دائما متصلا دون ماء وزيت ، ولا يزال يحرك حتى يحمر اللحم نعما وتكون فاترة ناره ، ثم يجعل عليه بصلة مسحوقة والحاجة من الملح وثلاثة مغارف خل ، ومغرفتان من مرى رأس ، ومغرفة من ماء الكزبر ، وأوراق أترج وأعواد بسباس ، وجميع التابل والفلفل والقرفة والكزبر اليابس والكمون ، ويكون أقلها ، وشىء من الكراويا وأغصان فيجن [٤٠ ظ] ولوز مقشر

وصنوبر ، والكفاية من الماء ، ويطبخ حتى ينضج ، ويصنع لهذا اللون بنادق ، وتقلى أيضا حتى تحمر ، ثم يؤخذ شيء من لحم البنادق ويضرب بشيء من ماء الكزبر الأخضر وفتات خبز محكوك وبياض أربع بيضات ، وينجم محاحها فى القدر قبل ذلك ، ويدق من الصنوبر مقدار نصف كف ، ويضرب الجميع ويخمر بذلك القدر ، وينزل فى الرضف حتى يخرج ودكها ، وتغرف وتقدم إن شاء الله .

صنعة اللون الأصفر :

يقطع اللحم تقديراً مقدرا ، ويلقى عليه نصف بصلة مدقوقة بملح ، ومغرفة خل ونصف مغرفة مرى ، ومثلها من ماء الكزبرة الرطبة ، ولا يكثر بالمرى ولا بماء الكزبر ، لئلا يصنع[١] المرق ، ومغرفتا زيت عذب وجميع التابل المتقدم ، ويقلل أيضا بالكمون ، ومن الماء الكفاية ولا يكثر به ، ثم يؤخذ من الجوز مقدار خمس عشرة حبة ، هذا لرطل لحم جزارى ، فتقشر وتكسر أنصافا وأرباعا ، وتسلق ويلقى فى القدر مقدار ثلثيه ، ويرفع الثلث للخميرة ، ويلقى فيه أيضا لوز مقشور وصنوبر ، وتصنع له بنادق صغار ولا تقلى ، ومن أحب قليها فعل ، ويؤخذ من الزعفران لهذا المقدار من اللحم درهم ونصف ، فيسحق نصفه بالماء فى المهراس حتى ينحل ، ويصب فى القدر من أول الطبخ ، فإذا نضج اللحم يخمر أربع محاح ، ويؤخذ بياضها فيضرب بشيء من دقيق درمك ، ويدق بقية الجوز حتى تأتى مثل المخ ، ويحل أيضا بقية الزعفران ، ويضرب الجميع ويخمر به القدر ، وتحرك برفق من جوانبها حتى تطبخ الخميرة ، وتنزل فى الرضف ساعة لتهدأ ، ويخرج ودكها ، وتغرف وتزين فى الصحفة بقطعات الجوز وبالبنادق والمحاح ، وتقدم ؛ وإن صنع لهذا اللون سنبوبك صغير جدا وزين به أيضا كان حسنا إن شاء الله .

---

(١) كذا فى الأصل ، وربما كان صوابها « يميع » .

[لون] آخر من حجلة :

يقطع الحجل وينظف ، ويجعل فى قدر ويصب عليه من الماء العذب والزيت العذب والخل والمرى مغرفة من كل واحد ، ويلقى فيه سداب وورق الصعتر وبصلة مقطعة تقطيعا رقيقا ورأسان من ثوم وجوز مدقوق ودرهم ونصف من فلفل ، ويطبخ حتى ينضج ، وتفقص فيه بيض وتخمر إن شاء الله .

[لون] آخر من حجلة :

تجعل قسولة على النار ، [٤١ و] ويجعل فيها مغرفة مرى ومغرفة زيت ومغرفة خل وتابل وبصلة صحيحة مشقوقة وقضبان صعتر وبيضتان بقشرها بعد غسلها ، يطبخ الجميع حتى ينضج ، وقد شويت حجلة ، فتفصل الحجلة ، وتلقى فى المرق بعد أن يحل فيها صفرة البيضتين ، ويقطع البياض ، وينثر على اللحم فى صحفة مع فلفل وقرفة ، وتقدمه إن شاء الله تعالى .

جودابة بقطايف :

تؤخذ قسولة جديدة ، فتغسل ، ويصب فيها زيت عذب ، ثم يجعل قطايف أو رقاق على قدر القالب ، ثم يفقص عليها أربع بيضات وكف سكر مدقوق أو عسل ، ثم يجعل قطيفة أيضا أو رقاقتان ويفقص عليها أربع بيضات وكف سكر ، ويفعل ذلك بعمل الدجاجة ، ثم يغمر الجميع بلبن حليب وشىء من زيت عذب ، ويصير فى التنور أو فى الفرن ، ويجعل عليها دجاجة أو جنب سمين أو ما شئت من االحوم السمان ، ويترك حتى ينضج ، ويجعل فى رخام ، وينثر عليه سكر ، وتقدم إن شاء الله ، وإن أردت أن تجعل مكان البيض سكراً أو لوزاً مدقوقاً فهو حسن غاية .

مطجن محشو عجيب :

يقطع اللحم صغيرا ، ويجعل فى قدر ، ويرمى عليه تابل وقليل كمون وبصلة مدقوقة مع كزبر أخضر ، وملح ومغرفة خل وقليل مرى ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يخرج اللحم من المرق ، ويقلى فى المقلاة بالزيت حتى يحمر ، ثم يؤخذ من البيض قدر الحاجة ، فيرمى عليه بعد أن يضرب فى الصحفة تضريبا جيدا ، ويترك حتى ينعقد ، ويخمر ، ثم يجعل فى المقلاة المرق ، ويرفع بسكين من جميع جهاته حتى يدخل تحته المرق ، ويباشر جميعه ، ويقلى حتى ينعقد ، ويبقى فيه بعض الرطوبة ويحول فى صحفة ، وينثر عليها سداب ، ويقدم إن شاء الله ؛ وإن صنع من بنادق لحسن .

مطجن آخر مثله من بنادق :

تصنع البنادق على ما تقدم ، وتقلى بزيت عذب حتى تحمر ، ثم يحرك البيض ويرمى عليها ، وتترك حتى تنعقد ، وينثر عليها فيجن بعد أن يرمى عليه مغرفة مرى ، ومثله من خل ، ومثله من ماء ، قد غلى ذلك كله فى المقلاة ، وإن صنع الطاجن بناحية ، وصففت البنادق مع [٤١ ظ] المرق فى صحفة وبسط عليها الطاجن لحسن ، وينثر عليها السداب إن شاء الله .

طيجن عجيب :

يضرب البيض بالملح والكزبر والفلفل اليابس والكراويا وماء كزبر وماء بصل ، ويصب فى المقلاة ، ويقلى حتى يحمر ، وينثر عليه فلفل وسداب إن شاء الله .

طباهجة وهو اللحم المقلو:

يؤخذ من الشرائح المتخذة من لحوم الجدا ثلاثة أرطال ، فتجعل فى قدر ، ويجعل معها من الزيت العذب خمس أواقى ، ومن الماء ربع رطل ، ومن الملح الحاجة ، فيجعل على النار ، ويصبر عليه حتى تنشف الحرارة ما فيه من الماء ، ثم يصب فيه من الماء ثلث رطل ، ويذر عليه الزنجبيل والفلفل من كل واحد مثقال ، ويغرف منه قدر الثلث ، فإنه يؤكل منه طباهجة عجيبة ، ويصب فى القدر بعد الغرف أوقية خل ، ويتلاوم إلى أن يؤكل ما غرف ، ثم يغرف نصف ما فى القدر ، ويذر عليه سداب مقطع ، فإنه يقدم من ذلك لون عجيب طيب ، ويذر على الباقى فى القدر شىء من أنجدان ، ويفقص عليه خمس بيضات مضروبة ، ثم يغرف ذلك فيقدم منه أنجدانية طيبة .

طباهجية أخرى :

يشرح اللحم ، وينثر عليه ملح وفلفل ، ويقلى فى زيت عذب حتى يحمر وينشف ماؤه فى زيته ، وتؤخذ حفنة لوز فتدق دقا جيدا وتذاب بشىء من خل ، وتنضح به المقلاة ، وينثر عليه كرفس مقطع وقرفة .

طباهجية أخرى :

يقطع اللحم صغيراً ويقلى فى زيت ملح ، ويلقى عليه فلفل وكمون وملح وقليل خل ، ويترك حيناً ، ويقلى فى زيت عذب حتى يحمر ، وتؤخذ بيضة فيرمى عليهـا مغرفة خل ، ومثلها مرى ، ومثلها من ماء الكزبر الأخضر ، ويحرك الجميع ويرمى على اللحم فى المقلاة ، وينزل ، ويحرك حتى يحسن ، ويغرف ، وينثر عليه فلفل وسداب وقرفة .

طباهجية أخرى :

يقطع اللحم صغيراً ، ويقلى فى زيت وملح ، فإذا احمر انضجه بالخل ، ودق حفنة لوز أو جوز ، وألقه عليه ، ويغلى ساعة ، وخذ ماء رمان فحل فيه حجر سكر ليذهب بحموضته ، وانثر عليه قرفة .

آخر بفستق وسكر :

[٤٢ و] يشرح اللحم ويقلى ، وينضج بماء كزبر ، ويدق فستق ، ويحل بشيء من ماء ومرى وسكر ، ويصب على اللحم فى المقلاة ، وينثر عليه قرفة وسداب ويقدم .

لون من بنادق :

يصنع بنادق على ما تقدم ، ويجعل قدر على النار ، ويجعل فيه مغرفة خل ومثله من مرى وتابل وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر ، وملح وصعتر قليل وسن ثوم ، ومن السداب والماء العذب قدر الحاجة ، حتى يطبخ بقرب من النضج ، وترمى فيه البنادق ، وتنجم فصوص بيض ، ويخمر ببياضها ويجعل فيه صنوبر صحيح ولوز ، ويغرف وينثر عليه فلفل وقرفة وسداب .

آخر مثله من بنادق :

تصنع بنادق على ما تقدم ، وتكون مثل الكبب الصغار ، وتشوى فى سفود على نار جمر لطيفة ، حتى تحمر ، ثم تجعلها فى صحفة ، وتقطعها فى صحفة شرائح ، وتلقى عليها مرياً طيباً ، وإن شئتَ زدتَ ، وإن أردت أن تقليها فحسن إن شاء الله .

هليون محشو :

يسلق البيض وينقى ، ويؤخذ الهليون الجليل ، ويدق لحم رخص نعما ، ويرمى عليه ما رمي على لحم البنادق ، ويكسى الهليون واحدة بعد واحدة بذلك اللحم ، ويترفق به حتى يلتئم بعضه ببعض ، وتجعل برمة فخار على نار ، ويجعل فيها ماء وملح ومغرفة مرى ومثله من زيت وماء كزبر أخضر وماء بصلة وفلفل وكراويا وكزبر يابس ويقلى نعما ، ثم ينزل فيه الهليون ويتلطف به ويقلى حتى ينضج ، وتلقى فيه بنادق من ذلك اللحم ، فإذا كمل خمر بالبيض ولباب الخبز وشيء من اللحم المدقوق ، وينجم فيه فصوص بيض إن شاء الله .

بيض محشو :

يسلق البيض وينقى من قشره ، ويشق بنصفين ، وتخرج الفصوص وتجمع فى صحفة ، ويرمى عليها كزبر أخضر وماء بصلة وتابل وقرفة ، ويصير عجنة ، ويحشى به البيض ، ويربط بخيط ، وتمسك بعود صغير ويحل شيء من بياض البيض ، ويدهن به مع قليل زعفران ، وتغبر بغبار الدرمك ، وتقلى بزيت عذب بنار لطيفة ، وينثر عليه بعد كمالها سداب مقطع ، وتقدم ؛ ويصنع لها مرق من حشوها ، وينثر عليها سنبل وقرفة إن شاء الله .

لون من بيض باللحم :

[٤٢ ظ] يؤخذ من الخل ربع رطل ، ومن المرى مثله ، ومن الماء مثله ، فيجعل فى طيجن ، وتسحق بصلة ويطرح معه ورق صعتر ، والحاجة من الملح ، ويحمل على النار حتى تنضج البصلة ، ثم تفقص فيه عشر بيضات أو ما شئت ، ويطيب بدرهم ونصف فلفل إن شاء الله تعالى .

آخر من بيض مثـله :

يجعل القدر على النار ، ويجعل فيه مغرفة مرى ، ومثله من خل ، ومثله من زيت ، وتابل وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر وملح ، ويطبخ حتى ينضج وينجم بالبيض ، ويحمر ، ويغرف ويقدم إن شاء الله .

شواء من لحم :

يقطع من اللحم الفتى صغاراً ، ويرمى عليه من الملح الحاجة وتابل وقليل كمون ومثله صعتر وثوم مدقوق وخل ، ويترك قليلا ، ثم يشوى ويدهن بالزيت والمرى ويؤكل ؛ ومن أراد أن ينثر عليه سداباً مقطعاً يكون جيداً إن شاء الله .

شواء من لحم :

يشوى لحم كالأنامل من اللحم المجزع بالملح ، ويجعل فى قدر مع تابل وبصل وملح وزيت وحمص مبلول ، ويطبخ حتى ينضج ، ويرمى فيه الشواء ، ويخمر بالكزبر الأخضر ، وينثر عليه الفلفل والقرفة ؛ وإن ألقى فيه مكان الحمص صنوبر صحيح ولوز فحسن .

عمل سمك طرى بالبيض :

يقشر السمك ويملح ويعبأ فى قسولة ، وقد صفى له ماء الكزبر الأخضر ، وقليل ثوم يصب عليه دون أن يغمر ، ويلقى عليه زيت وتابل ، ويدخل فى الفرن ، فإذا نضج كسر البيض فى صحفة ، وقطع عليه سداب ، وينثر عليه قليل فلفل وشىء من سنبل نعما ، ويصب على السمك عند باب الفرن ، فإذا نضج يؤكل برغايف حوارى .

مخبزة من سلاحف أو بوريات :

تغلى السلاحف فى الماء مع الملح غلية لطيفة ، ثم تخرج عن الماء ويؤخذ قليل مرى وفلفل وقرفة وقليل زيت وماء بصلة وكزبر أخضر وقليل زعفران ، ويضرب الجميع بالبيض ويصفف السلحاف[١] والبوريات فى المخبزة ، ويرمى عليها الحشو ، ويكون عجن المخبزة شديداً قد عجن بشىء من فلفل وزيت ، وتدهن بعد كمالها بالبيض والزعفران .

[٤٣ و] ....[٢] لون من الخمير :

يحل الخمير بالمـاء ويجعل فى قدر ويلقى عليه ......[٣] رطل ويطبخ حتى ينضج ويخمر بالبيض .

عمل إسفريا :

يدق لحم الفخذ حتى يصير كالدماغ ، وينقى من عروقه ، ويرمى عليه فلفل ، ونصف مغرفة عسل ، وقليل زيت قدر الحاجة ، وقليل ماء ، ويخلط الجميع نعما بالدقيق ، ولا يغفل فى دقه ولا يفتر ، فإنه يبرد ويفسد ، وتدهن المقلاة بالزيت أو بالشحم ، ويعمل من اللحم المدقوق رغف ، وتقلى فى المقلاة ؛ وإن كان مع اللحم لوز أو جوز أو تفاح كان غاية إن شاء الله .

إسفريا على عمل أهل السوق :

يدق لحم الفخذ حين يسلخ قبل أن يبرد وبعد أن يشرح حين يخرج

(١) فى الأصل : السلفاح ولعل الصواب ما أثبتنا .
(٢) قطع فى الأصل بقدر أربع كلمات .
(٣) قطع بقدر كلمتين .

بخاره دقاً جيداً ، وينقى من عروقه حتى لا يبقى فيه شىء ، ويلقى فيه عند دقه قليل ملح ، فإذا كمل أخذ من الدقيق المغربل قدر الحاجة ، فخلط بالماء وعرك باليد حتى يختلط ، وألق فيه زيتاً ومن العسل قليلا أيضاً ، وكسر فيه بيضاً ، وحركه نعما ، وارمه مع اللحم فى المهراس ، وحركه بالفهر تحريكاً بليغاً ، ويزاد من الماء قليلا قليلا حتى يصير خفيفاً ، ويستعمل لئلا يبرد ويفسد ، ثم تنظف مقلاة وتدهن بالزيت ، ثم يؤخذ من اللحم من المهراس فيجعل منه فى المقلاة رغيفات ، وتجعل المقلاة على النار ، فإذا همت أن تشتد ألق بينها من الزيت يسيراً ، ودورت المقلاة ليصير الزيت بينها ويدخل تحت الرغيفات ، ويتعاهد تحريكها من جوانبها بسفود كيلا تحترق ، ثم تحول حتى تنضج وتحمر ، فإذا أردت أن تحمر وعمل غيرها والإكثار منها فاضرب المقلاة بالماء البارد ، ثم تدهنها بالزيت كما فعلت أول مرة ، ثم استعملها كيف شئت .

ويصنع الدكانك كما تصنع الإسفريا ، ويقلل له من الماء ، ويكثر من البيض ، ويخرج اللحم فى صحفة ، ويترك حتى يشتد ، ويضاف إليه من الشحم قدر ثلث اللحم ، ويلقى فيه فلفل وسداب مقطع ، ويضرب الجميع حتى يمتزج ، وتنقى المصارين وتنظف وتحشى بهذا اللحم والشحم ، وتربطها على القدر الذى تريد ، وتلقيها فى الماء السخن [٤٣ ظ] حتى تشتد ، وتخرجها وتجعلها فى ماء بارد...... (١) الإسفريا لئلا تسود ، ويقلى بعد ذلك الدكانك إن شاء الله .

.... (٢) :

يؤخذ السميد الصافى فينقى ، ويلقى عليه الماء حتى يبتل ، ويعجن كما يعجن الكعك ، ويلقى عليه زيت ، ويضرب نعما حتى يصير خفيفاً ، بعد

(١) قطع بمقدار نصف سطر .
(٢) قطع بقدر ثلث سطر .

أن يلقى فيه [من] بيض شىء صالح وخميرة ، ويجعل قدر أو صحفة حتى يختمر ، ثم تملأ المقلاة من الزيت ، وترمي فيه من العجين لقما ، فكلما نضجت أخرجتها ورميت غيرها ، حتى تكمل حاجتك ، وإن أردت أن تزيد فيها لوزاً مدقوقاً وصنوبراً وفستقاً كان أجود إن شاء الله .

لون من دجاجة حين تشوى :

تشوى دجاجة سمينة ، وتدهن بالملح والزيت والصعتر حتى تحمر وتنضج ، ثم تفصل ، وتجعل فى قدر ، ويرمى عليها مغرفتان مرى ومثلها من خل ، ومغرفة من زيت وبصلة مدقوقة مع كزبر أخضر وملح وتابل وورق صعتر وسداب مقطع ، ويحمل الجميع على النار حتى يغلى غلياناً حسناً ، وينضج التابل ، ثم يدق جوز ولوز وصنوبر ، وتترك شيئاً منها صحيحاً ، وتضرب ثلاث بيضات ، وتخمر بها القدر ، وينجم فيه فصوص بيض ، ويترك على الجمر حتى ينعقد ويحسن ، وينثر عليه فلفل وقرفة إن شاء الله .

لون من دجاجة أو من أى لحم شئت :

إذا كان رخصاً يؤخذ لحم الصدر من الدجاج أو الحجل أو لحم الأفخاذ ، ويدق دقاً بليغاً ، ويُنَقَّى من عروقه ، ويدق معه لوز وجوز وصنوبر حتى يمتزج الجميع ، ويلقى فيه فلفل وكراويا وقرفة وسنبل بقدر الحاجة ، وقليل عسل وبيض ، ويضرب الجميع حتى يصير شيئاً واحداً ، ثم يصنع منه ما يشبه العصبة المصنوعة من حشا الخروف ، وتلقيه فى مسلخ من خروف أو كبش ، وتدخله فى سفود قد سخن ، وتشويه على نار الجمر برفق حتى يحمر ، ثم تنزله وتقطعه وتأكله إن شئت بالمرى ، وإن شئت بالصناب إن شاء الله .

دجاجة بدوية :

تطبخ الدجاجة بالماء والملح والفلفل والبصل المدقوق والزيت الكثير ، وتخمر ببيض [٤٤ و] وينثر عليها ، وتقدم ، إن شاء الله ؛ فإن زدت فيها قليل خل لحسن ، وكذلك كزبراً أخضر .

لون من فروج محشو :

يذبح فرخان ، ويصنع من أحدهما حشو لصاحبه على ما تقدم من عمل الحشو ، فإذا كمل حشو الفرخ جعل فى قدر أو فى برمة فخـار ، وتلقى عليه مغرفة زيت ومغرفة مرى وبصلة مدقوقة بكزبر أخضر وملح ، ويجعل على النار حتى يحمر ، ثم يرطب بالماء ويكمل طبخه ، وتصنع بنادق من لحم خروف فى الماء حتى ينعقد ، ثم تدخل فى سفود ، وتشوى وتدهن بصفرة البيض بعود صعتر ، الشىء بعد الشىء حتى تصفر وتتورد ، ثم تجعلها فى القدر مع الفرخ ، وتخمر بأربع بيضات وفتات خبز وقليل ماء ورد ، وتنجم فيه فصوص بيض ، وتغرفه ، وينثر عليه سنبل وقرفة وفلفل ، إن شاء الله .

لون آخر :

تأخذ فخذ خروف فتقطعه صغاراً ، وتجعله فى قدر ، وتلقى فيه مغرفة مرى ، وبصلة مدقوقة نعما ، وكزبراً أخضر ويابساً وفلفلا ، ومغرفة زيت ، ويجعل على النار ، وتأخذ من لحم الخروف ، وتدقه نعما ، وتلقى فيه فلفلا وكزبراً يابساً وأخضر وكراويا وبصلة ، كل هذا مدقوقاً ، ويلقى فى اللحم المدقوق ، ويلقى فيه نصف مغرفة مرى ، ونصف مغرفة زيت ، وتعمل منه بنادق ،

وتلقيهـا فى القدر ، وتلقى ثلاث بيضات منجمات ، وتأخذ ما بقى من اللحم المدقوق ، وتأخذ [لحم] الخروف وتجعل الحشو فيها ، وتعمل منها عصباً كباراً ، وتدق كزبراً أخضر نعما ، وتكسر فيه بيضتين ، وتخمر به القدر ، وتجعله فى الرضف ، فإذا طبخ غرفته وقدمته إن شاء الله .

لون من باذنجان يعرف بالعربى :

يؤخذ بضع اللحم فوق تقطيع الطيجن ، وتلقى فى القدر ، ويلقى فيه ثلاث مغارف من خل ، ومغرفة مرى ، ومغرفتان من زيت ، وفلفل و كمون وكزبر يابس : درهمان من كل واحد ، والكزبر الأخضر وعيون فيجن وحب لوز ، ويلقى فيها من الماء ما يغمرها قدر إصبعين ، ويرفع القدر على النار ، فإذا طبخ ينزل عن الجمر ، ويخمر بالكزبر الأخضر الكثير ، ويكون غالبـا على الحميرة ، ويضرب فيه ثلاث بيضات وشىء من غبار درمك ، ثم يلقى فى القدر باذنجان مقشور مسلوق [٤٤ ظ] مقطع ، فهو تمامه .

لون يطبخ ببـاذنجان مقلو :

يؤخذ اللحم ويقطع صغارا ، ثم يوضع فى القدر ، ويلقى عليه نصف مغرفة خل ومغرفة مرى ومثله زيت عذب وفلفل وكزبر يابس وأخضر مدقوقان نعما وملح ، ويغلى القدر غليـانا جيدا حتى يطبخ اللحم والأبازير ، ولا يلقى فيه ماء ، فإذا احمر اللحم ونضج أخرج وحرك ، وطرح فيه من الماء بقدر الكفاية ، ولا يغطى به اللحم ، ويغلى غلية أخرى ، ثم يسلق الباذنجان على حدة بعد أن يملح ويستخرج ذاؤها[1] ، ثم تقطع أثلاثا وأرباعا ، وتقشر من قشرها ،

---

(١) كذا فى الأصل .

وتغبر بغبـار درمك طيب ، وتقلى فى مقلاة بشىء من زيت عذب ، ثم تلقى فى القدر ، وتخمر ببيضتين وفتات خبز مختمر ، ويصرف الودك إلى الفرن ، وتغلى غلية خفيفة ، وتنزل عن النار ساعة ، وتقدم .

لون بكمأة ولحم :

يقطع اللحم بضعا صغـارا ، ويجعل فى قدر ، ويطرح عليه ماء وملح ومغرفة مرى ومثله زيت وفلفـل وكزبر يابس وكراويا ، ويرفع على النار ، ويطبخ بهذا كله ، وتنقى الكمأة من قشرها ، ثم تقطع وتطرح فى القدر مع الملح ، فإذا نضج خمرت ببياض البيض وفتات خبز ، ويطرح فيها المحاح ، فإذا وضعت عليها الصحفة ذُرَّ عليها الفلفل ، وقطع عليها الفيجن ، إن شاء الله سبحانه لا رب غيره .

صنعة لفتية بجوز وسكر :

يؤخذ لحم سمين فيقطع متوسطا ، ويغسل ، ويجعـل فى قدر ، ويصب عليه زيت وملح وماء حتى يغطى اللحم ، ويوضع على النار حتى ينشف عنها الماء ، فإذا نشف ألقى فى القدر ثلاث مغارف خل ومغرفتا مرى وفلفل وكزبر يابس ، وشىء من سكر ، ويؤخذ الجوز ويقشر ويقطع مثل الدراهم ، ويلقى فى القدر ، ويغلى حتى يطبخ ، فإذا طبخ يدق فلفل وجوز منقى ، ويلقى فيه ، وينزل عن النار ، ويقدم .

حسو[1] من لحم بكرنب :

يؤخذ اللحم فيقطع أدق تقطيع ، ويؤخذ من الجبن البالى الطيب ما

(١) كذا فى الأصل ، ولعلها «حشو» .

تمكن ، ويقطع ، ويطرح عليه بصلة ، ويدق مع كزبر أخضر ، ويؤخذ عيون الكرنب الرخص ، وتغلى ، ويدق مع هذا كله فى مهراس خشب ، ويلقى فى القدر بعد أن تغلى غلية أو غليتين ، ويجعل فيها شىء من مرى وقليل خل ، وشىء من فلفل [٤٥ و] وكراويا ، ويخمر بخميرة ، ويخمر لها بالبيض .

المثلثة الفارسية :

يؤخذ من اللحم المسرب مثل المقصر أو الصدرة ، ويقطع ، ويلقى فى القدر ، ويصب عليه من الخل أربع مغارف ومن الفلفل والكراويا وكزبر يابس وزن درهم من كل واحد ، ومغرفتان من الزيت العذب وشىء من فيجن ، وشىء من لوز ، ومن الماء ما يغمر اللحم ، ويلقى فى القدر ست أسنان ثوم ، ثم يوضع القدر على النار ، فإذا طبخ اللحم طبخا جيدا خمرت القدر بأربع بيضات وألقى فيه الخمير ، وفيجن مقطع ، مع شىء من دقيق ، وينزل عن الخمير بعد أن يلقى فيها قبل الخمير غصنان من أترج وشىء من نعنع ، ثم يؤخذ باذنجان قد قشر وسلق ، وألقى فى ماء بارد ، ورش بالخل ، ويلقى هذا الباذنجان فى القدر المخمرة ويترك ساعة على الجمر حتى يخرج ودكها ، إن شاء الله .

صنعة لون بحرشف :

يؤخذ اللحم فيقطع ويغسل ، ويجعل فى قدر ، ويصب عليه ماء حتى يغمره ، ويجعل معه مغرفة زيت ومغرفتان مرى ومغرفة سمن وحمص مبلول وبصلة مقطعة وكزبر يابس ، ويقشر الحرشف ويسلق ويقطع ويطرح فى القدر معه فلفل ، فإذا طبخ تؤخذ بيضتان ولباب خبز ، وتخمر القدر نعما ، وتترك على الجمر حتى يخرج ودكها ، إن شاء الله .

صنعة لون حُرْشُف بلحم :

يؤخذ اللحم فيقطع ، ويجعل فى قدر مع ماء وملح ومغرفتين من مرى ومغرفة خل ومغرفة زيت وفلفل وكراويا وكزبر يابس ، ويوضع على النار ، فإذا طبخ ينقى الحرشف ، ويسلق ، ويقطع صغاراً ، ويطرح على اللحم ، ويغلى قليلا ، ويخمر القدر ببيضتين وفتـــات خبز ، ويذر عليه الفلفل فى الصحفة إن شاء الله .

صنعة بقلية هليون :

يؤخذ اللحم ويقطع على تقدير ثلاثة أصابع ، ويغسل ، ويجعل فى قدر ، ويلقى عليه مغرفة زيت ومغرفة ونصف مرى وكزبر يابس وحفنة حمص مبلول وبصلة مقطعة ، ويرفع على النار ، ويؤخذ الهليون فيقطع صغاراً ، ويسلق ويلقى فى القدر مع اللحم ، فإذا نضج اللحم مع الهليون يؤخذ لباب الخبز و بيضتان وفلفل ، ويخمر بذلك القدر ، ويترك على الرضف ساعة إن شاء الله .

صنعة هليون بلحم محشو :

[٤٥ ظ] يؤخذ من الهليون الفاخر ، فينقى ويسلق من بعد أن يوخذ اللحم الرخص ، ويدق نعما ، ويطرح فيه فلفل وكراويا وكزبر يابس وماء الكزبر الأخضر المدقوق ، وشيء من زيت وبياض البيض ، يؤخذ الهليون المسلوق واحداً بعد واحد ، ويكسى بهذا اللحم المدقوق ويترفق به ، وتجعل برمة فخار على النار بعد أن يجعل فيها ماء وملح ومغرفة مرى وملثلها زيت وماء الكزبر الأخضر وفلفل وكراويا وكزبر يابس ، ويتلطف عند غليان البرمة

فى وضع الهايون المكسو باللحم فيها ، ويغلى فى البرمة ، ويلقى فيها بنادق من ذلك اللحم المدقوق ، فإذا اعتدل الطبخ خمرت ببيض وفتات خبز وشىء من اللحم المدقوق المذكور ، وينجم عليها بيض إن شاء الله .

صنعة بقلية هليون :

يقطع اللحم تقطيعاً مدوراً ، ويلقى فى القدر مع بصلة كبيرة وماء وفلفل وملح وكزبر يابس وكراويا ومغرفتى مرى ومثلها زيت عذب ، ويرفع على النار ، فإذا نضج اللحم قطع الهليون بعد سلقه دقيقا ، ويطرح على اللحم ، ويخمر ببياض البيض التى خمرت ببياضها .

صنعة بلقية بباذنجان :

يؤخذ صدر الكبش وأضلاعه ، فتقطع صغاراً مثل ثلاث أصابع ، ويقطع البصل قطعا مدورا ، ثم يؤخذ الكزبر الأخضر ويدق الكزبر اليابس والكراويا والدار صينى ، ويقطع الباذنجان قطعا مدوراً والقرع كذلك ، ثم يؤخذ قدر ويجعل فى قعرها يسير من زيت ، ثم يصف عليها صف من اللحم والباذنجان ، وصف من القرع ، ويجعل بين كل صف وصف شىء من التابل ، ثم يوضع القدر على النار بعد أن يجعل فيها من اللحم بقدر الكفاية ، ولا يجعل فيها ماء ، ويطبخ حتى ينضج إن شاء الله .

صنعة جازية بقديد :

يؤخذ اللحم المقدد ، ويكون القديد طريا ، فيقطع ويغسل ويجعل فى سفود ويشوى ، ويجعل فى قدر ، ويغمر بالماء ، ويطرح عليها حمص مبلول وبصلة مقطعة وكزبر يابس وفلفل ومغرفة زيت وملح ، ويوضع القدر على النار ، فإذا

طبخ يؤخذ ورق الحتارى ، فينقى من غباره وترابه ، ثم يقطع تقطيعاً جيداً دقيقاً ، ثم يطرح عليه شىء من ملح ، ويحرك باليد ، ثم يؤخذ ويوضع على غربال حلفا [٤٦ و] ويصب عليه الماء حتى لا يبقى فيه تراب ولا غيره من الأشياء ، ثم يطرح فى القدر مع اللحم ، فإذا طبخ البقل أنزل القدر ، ويؤخذ شىء من دقيق وبيضتان بالدقيق فى صحفة ، حتى يخرج ودكها إن شاء الله .

صنعة لون أملاه أبو إسحاق(١) :

يؤخذ اللحم ويدق نعما حتى يصير كالمخ ، ويوضع فى قدر ، ويصب عليه زيت وملح ، وينقى البصل ويقطع ، ثم يغلى ويحرك ، ويلقى فى القدر مع هذا كزبر يابس وفلفل بقدر الحاجة وحمص مبلول وكف لوز مقشور مدقوق مثل الملح ، ويصب عليه بياض البيض ، ويترك حتى يخرج ودكه إن شاء الله .

عمل عمانية :

يفصل اللحم ، ويلقى فى القدر مع فلفل وقرفة وسنبل من كل واحد أربعة دراهم ، ونصف ثمن عسل وربع ثمن الأوقية زعفران ، ونصف رطل لوز ، وثلاث مغارف زيت ، فإذا نضج الجميع أخذت رطلا من سميد ، وحل فى صحفة بماء ، وطرح فى القدر ، وغلى مع الجميع ، وتحفظ بحكه ، وجعل فى صحفة ، وذر عليه سكر إن شاء الله .

جلية كاملة :

يؤخذ من لحم الكبش وبضعه وكبده وقلبه وكلاه ، فيقطع مدورا ،

---

(١) فى الأصل بعد هذا الاسم لفظ لم يبق منه إلا «الكد...» .

ويغسل ، ويجعل فى قدر مع مغرفة خل ومثليه مرى طيب وزيت عذب شطرين وكزبر يابس وكراويا وفلفل ، ويطبخ ، وفيه شىء من ماء ، حتى ينضج ويقدم .

شواء اللحم على الجمر :

يقطع اللحم كيف شئت ، وتطرح عليه مغرفة من زيت ومثله مرى وملح وكزبر يابس وفلفل وصعتر ، وتترك شيئا حتى يتشرب التابل ، وتستعر دون دخان ، وتشويه فى سفود وتتحفظ به .

شواء الزرازير :

تنظف الزرازير ، ويذر عليها شىء من غبار دقيق درمك ، وتشويها على نار لينة فى سفود ، وتدهنها أبدا بشىء من زيت ومرى طيب بقضيب صعتر ، فإذا بالغت بالشواء ألقيت عليها شيئاً من مرى طيب .

لون من جنب خروف قد شوى فى فرن :

يؤخذ قدر وسط ، ويوضع فيه شىء من ماء ونصف مغرفة خل ...(١)

صنعة مسلوق الصقالبة :

يؤخذ اللحم فيقطع ويغسل ، ويجعل فى القدر ، ويؤخذ مصران سمين وكرش منقى ، ويقطع تقطيعاً مدوراً ، ويلقى فى القدر بصل صحيح وبسباس وقبضة فيجن وورق الأترج وشىء من كزبر يابس مدقوق وملح ومغرفة زيت طيب ، ثم يصب الماء فى القدر حتى يغمر اللحم ، ويوضع على النار ، ويطبخ

(١) هناك بياض فى الأصل إلى آخر الصفحة بمقدار سطر ونصف .

حتى يتهرأ ، ويؤخذ رأس ثوم فينقى من قشره ، ويرمى فى القدر صحيحاً ، ويطرح فيه فلفل ، ويغلى هذا كله ، وينزل على الرضف ساعة واحدة إن شاء الله .

ثردة الغسانى :

يؤخذ اللحم السمين فيقطع ويجعل فى قدر كبير ، ويلقى عليه كزبر يابس وبصلة مقطعة وكزبر أخضر وكراويا وفلفل وحمص مبلول وثلاث بيضات صحاح ، ومن الماء ما يغمر اللحم ، وملح ، فإذا نضج اللحم خففت تحته النار وألقيت فيه درهمين زعفراناً ، فإذا رأيته مصبوغاً نزعته من المرق ، وتركت منه ما يغطى اللحم ، ويغلى اللحم بالزعفران ، ثم تنحيه عن النار ، ويصفى المرق ويترك فى القدر ، ويجعل من المرق كيل ، ومن العسل ثلاثة ، ثم ترفع القدر على النار ، ويغلى بالعسل والمرق ثلاث غليات ، ثم يؤخذ لباب خبز السميد ويفتت ويغربل ، ويخمر به القدر ويجعل فيه سمن وفلفل ، ويحول فى الصحفة على الخبز المثرود ، ويقدم إن شاء الله .

زبربادة من جبن طرى :

يؤخذ الجبن الطرى فينظف ، ويقطع ويفتت ، ويؤخذ كزبر أخضر وبصلة ، ويدق كله ويلقى على الجبن ، ويحرك ، ويلقى فيه التابل والفلفل ، ويحرك القدر بمغرفتى زيت ومثلهما من ماء وملح ، ثم تلقى هذه الأخلاط فى القدر ، وتوضع على النار وتطبخ ، فإذا طبخ أنزلت القدر عن النار ، وخمرته ببيضة وشىء من دقيق ، وقدمه .

ثردة من زبربادة :

تأخذ قدراً نظيفاً ، ويجعل فيه الماء ومغرفتا زيت وفلفل وكزبر أخضر

وبصلة مدقوقة ، وتجعلها على النار ، فإذا غلى التابل أخذت الخبز وفتته وطرحته فى القدر ، وحركته تحريكاً لطيفاً عند طرحك له ، وفرغت القدر فى صحفة ، وعجنت منه ثردة ، وصببت عليها سمناً ومن لم يحضره بالزيت .

صنعة طباهجية البرانية :

تأخذ من صغار [٤٧ و] الباذنجان خمس عشرة حبة ، فتسلق سلقة خفيفة بأقماعها صحيحة غير مشقوقة ، ثم تخرج من القدر ، وتجعل فى قدر أخرى ، ويجعل عليها الكفاية من الملح والزيت وتغلى على نار هادية حتى تنضج غاية النضج ، ويؤخذ رطل من لحم كبش فيشرح على ما تقدم ، ويجعل فى قدر مع ربع رطل زيت وشىء من ماء ، ويغلى حتى يذهب الماء ، ثم يقلى بالزيت حتى يحمر اللحم وينضج ، ويجعل معه الباذنجان المقلى ، ويلقى عليه ربع رطل خل طيب ، ويقلى حتى ينضج الخل ، ثم يلقى عليه ثلث رطل مرى ، ويطيب بوزن ثلاثة دراهم كراويا ومثله كزبر يابس ودرهم ونصف فلفل ، ثم يقلى حتى ينضج ، ويترك حتى يهدأ ، ويغرف ، ويقدم .

لون من قسطل بلحم خروف :

تأخذ لحم خروف أو لحماً غليظاً ، ويقطع من بضع الأفخاذ قطعاً صغاراً على تقدير القسطل ، وتجعلها فى قدر ، وتلقى فيها ملحاً ، وتنزلها فى الجمر فإذا هدت .... (١) ، وهى فى صحفة وقدمتها إن شاء الله .

صنعة قلية القسطل :

تؤخذ بضع لحم فتقطعها وتدخلها فى قدر ، وتجعل فيها ملحاً وفلفلا وكزبراً

(١) بياض إلى آخر السطر بمقدار خمس كلمات .

يابساً وبصلا مدقوقاً وسمناً ، ويقلى ناعماً ، واجعل لها من الخل والمرى بالسواء ، وقليل زعفران ، وتأخذ القسطل وتنقيها وتدقها دقاً جيداً وتحركها بالماء ، ويجعل منه المرق قدر ما يغطى اللحم ، فإذا طبخ يضرب له ثلاث بيضات بفلفل وكزبر مقطوع ، وأنزلها فى الجمر فإذا هدت غرفتها وقدمتها ، وكل منها إن شاء الله .

صنعة طباهجية مغمومة :

يؤخذ من اللحم رطل ونصف ، فيشرح ، ويقطع على ما تقدم ، ويدق له رطل بصل ، ويؤخذ لذلك وزن ثلاثة دراهم كراويا ودرهم فلفل ، ويجعل القدر صف لحم وصف بصل حتى يفرغ الجميع ، وينثر الأبازير بين الصفوف ، ثم يصب عليها ثلث رطل خل وربع رطل زيت ، ويغم القدر ويشد رأسها بعجين ، وتقلى على نار هادية حتى تنضج ، ثم تـنزل عن النار حتى تهدأ وترخى ودكها ، وتستعمل .

لون من لحم بفستق :

يقطع اللحم ويكون من القصير ، ويجعل فى قدر مع تابل وبصل مقطع وملح وزيت وماء كزبر أخضر ، ويغلى ويغمر بالماء ، فإذا نضج خمر بالفستق المسحوق والسنبل كذلك إن شاء الله .

[٤٧ ظ] لون من لحم خروف بترفاس :

يقطع اللحم صغاراً ويغلى فى ماء البصل والفلفل والملح ، فإذا خلا ما فيه من الملح والماء ألقى فى القدر ترفاس مغسول مقطع ، فإذا نضج الترفاس نُضِح القدر بقليل مرى بعد أن تكسر فيه من البيض ما أحببت ، واغرفه وانثر قرفة وسداباً مقطعاً .

دجاجة تخمر بالجوز والزعفران :

تقطع الدجاجة منها اثنين ، وتجعل فى قدر ويلقى معها بصلة مدقوقة بكزبر أخضر وملح وتابـل ومغرفة خل ونصف مغرفة مرى ، ويقلى حتى تطيب رائحته ، ثم يغمر بالماء ويطبخ حتى يقرب من النضج ، ويصنع من صدرها بنـادق على ما تقدم ، ويرمى فى القدر ، وينجم فيه فصوص بيض ، ويخمر بالبيض والجوز والزعفران مدقوقين ، ويغرف وينثر عليه فلفل وقرفة ، ويقدم إن شاء الله تعالى .

آخر يخمر باللوز المدقوق :

تفصل الدجاجة ، وتجعل فى قدر ، ويلقى معها بصلة مدقوقة وكزبر أخضر وملح وتابل ومغرفة زيت ولوز صحيح وسنبل ودار صينى وقرفة ومغرفة خل ونصف مغرفة مرى ، ويغلى ويخمر بالماء ، ويطبخ حتى يقرب من النضج ، وترمى فيه البنادق دون صفرة البيض ، ويخمر ببياضها مع اللوز المدقوق ، وتنثر عليه الأفاويه .

آخر يخمر بماء الكزبر الأخضر :

يجعل لحم الدجاجة فى قدر ، ويجعل معه البصل المدقوق بالكزبر الأخضر والملح ومغرفة زيت وربع مغرفة مرى ومثله من الخل وتابل ، ويطبخ حتى ينضج ، وترمى فيه البنادق ، ويخمر بماء الكزبر الأخضر والبيض ، وينثر عليه الأفاويه .

لون بصنوبر :

يجعل لحم الدجاجة فى قدر ، ويجعل معه ما يجعل مع الذى قبله من البنادق والتابل وغير ذلك ، ويخمر الصنوبر المدقوق والبيض ، ويجعل فيه صنوبر صحيح ، وينثر عليه الأفاويه والفلفل .

آخر يخمر بالفستق :

يجعل لحم الدجاجة فى قدر ، ويجعل معه ما جعل مع الذى قبله من التابل والبنادق والبيض ، ويخمر بماء ورد ودار صينى وسنبل وفستق مدقوق وبيض ولباب الخبز النقي ، ويغرف ويقدم .(١)

جلدية من دجاجة :

[٤٨ و] تؤخذ دجاجة سمينة ، وتنزع أجنحتها وأطراف أفخاذها ، وتغسل مع ثلث ثمن من عسل وملح وأربعة دراهم فلفل ومثله قرفة ودرهم سنبل ودرهم خولنجان وثلاثة دراهم زعفران ونصف رطل لوز وربع رطل صنوبر ، ويرفع القدر على نار لينة ، فيغلى أربع غليات ، وينضج ، ويترك على الجمر ، ويؤخذ ثـلاث بيضات فتنجم فصوصها فى القدر ويخمر ببياضها ، ويرمى فى القدر إسفنج مدور قد ضرب مع عسل ، ويغرف وينثر عليه الأفاويه والسكر .

---

(١) ورد فى الهامش الأيمن من هذه الصفحة وصف لون من غير عنوان نصه كما يلى : « يشرح اللحم وينشر يوماً فى الظل ، ويقطع صغيراً ، ويعمل على نعت الخليع ، ويلازم هزه (؟) [و] يذر عليه الزعتر مدقوقاً حتى يكمل طيبه ، ويجعل فى معون (ربما كانت مصران) ويرش اشحـ[...] ، وتكب على الخليع تمت » .

الله غالب

[من] كتاب الطبخ لابراهيم بن المهدى

[٤٨ ظ] فمن ذلك حمصية :

يقطع اللحم تقطيعاً مقدراً ، ويجعل في قدر ، ويجعل عليه من المـاء ما يغمره ، ومن الزيت الكفاية ، ولا يطرح الملح فيه أولا ، لأنه يفسد ، ويجعل فيه جميع التابل ، وليكن ماء هذا اللون قليلا ليكون الخل عوضاً منه ، ثم يوضع القدر على النار ، ثم يطحن الحمص ويغربل وينظف ويطرح على اللحم ، فإذا نضج الجميع درس رأس ثوم ، ويضرب بخل طيب ، ويطرح فى القدر ، وحينئذ يطرح الملح ويحرك حتى تختلط أجزاؤه ، فإذا نضجت القدر أنزلت عن النار وتركت حتى يبرز وجهها ويصفى ، ثم يذر عليها التابل الرفيع ، وتستعمل ؛ والأجود فى عمل الحمص لهذا اللون أن يتقدم بإنقاعه فى الماء العذب ليلة ، ثم يقشر ويلقى فى القدر ، فإذا نضج أخرج عن القدر ، ودرس فى مهراس ، ثم أعيد إلى القدر وأكمل طبخه إن شاء الله .

برانية محشوة :

يؤخذ اللحم ، فيقطع صغاراً ويوضع بعد غسله فى قدر مختمة ، ويغمر بالماء ، ويلقى عليه من الزيت الكفاية ، وخل ومرى وملح وعيدان بسباس وأوراق أترج ورأس ثوم وبصلة صحيحة ، ثم يوضع على نار معتدلة ، ثم يؤخذ من لحم الفخذ فيدق دقاً جيداً وينقى تنقية جيدة ، ويلقى عليه شىء من غبار

درمك وقرفة وما أمكن من الأفاويه ومن بياض البيض والملح الكفاية ، وتضرب تضريباً جيداً وتبندق بنادق مقدرة ، وتلقى فى القدر حتى تنضج ، فإذا نضجت أخرجت وقليت ، وتسلق أيضاً بيضة وتقشر من قشرها الخارج ، وتلف عليها من ذلك اللحم ، وتقلى أيضاً حتى تحمر ، ثم يعمد إلى باذنجان قد نظف وسلق ، فيخرج ما فى جوفه ، ويضرب فى المهراس مع بقية لحم البنادق ، ويحشى منه الباذنجان ، وتلبس أيضاً من خارج ، وتقلى فى المقلاة حتى تحمر ، ثم إذا قلى ذلك كله ألق جميعه فى القدر بعد أن يلقى أيضاً اللحم الأول ، وصب فى القدر بقية الزيت الذى قليت فيه تلك الأشياء ، فإذا كمل ذلك أنزلت القدر إلى الغضا حتى يبرد وجهها ، ويخمر بفتات خبز بارد وبياض أربع بيضات ، وتطبخ فصوصها فى القدر ، ثم تغرق فى صحفتها وتزين ببنادقها ، وتشق تلك البيضة الملفوفة فى اللحم أرباعاً ، فتزين بها الصحفة وبالفصوص [٤٩ و] التى بقيت من تلك الخميرة ، وتطبخ أيضاً بيضة ، وتقشر وتقطع صغاراً جداً بشىء من ورق الفيجن الغض ، وينثر عليها التابل الرفيع ، ومن أراد أن يكون هذا اللون بالزعفران فعل إن شاء الله .

صفة العسل :

يؤخذ لحم الذنب والمغرس والسرة والصدرة ، أو دجاجة مسمنة أى ذلك كان بعد غسله ، فيوضع فى قدر جديدة ، ويغمر بالماء ، ويلقى عليه من الملح الكفاية ، ومغرفة من الزيت ، وأخرى من العسل ولوز منقى مشقوق ، ومن الزعفران ما يكفى : الدرهمان أو نحوهما ، ثم يوضع القدر على نار الفحم ، فإذا نضج أخرج اللحم وصفى المرق ، ثم يؤخذ ستة أرطال عسل أبيض منزوع الرغوة ، فتلقى على المرق وترفع على النار ، ولا يهمل تحريكه بوجه ، فإذا طبخ العسل أخذ من النشا رطل غير ربع ، هذه للستة أرطال ، وإن كان

أقلّ أو أكثر فبحسب ذلك ، فيجعل من الماء وتنزل عن النار ، وتترك حتى ينكسر حرّها ، ثم يطرح فيها النشا ، وتحرك تحريكا حسناً حتى تختلط أجزاؤه ، ثم يصب على ذلك كله أربعة أرطال زيت عذب ، ويصرف إلى نار فاترة ، ولا يغفل عن تحريكه بغاية العناية ، فحينئذٍ يصلح أو يفسد ، فإذا صارت فى حد الفالوذج أنزلت القدر عن تلك النار إلى الغضا ، بعد أن يصب عليها بقية الزيت ، ويردّ إليها اللحم ، ويؤخذ دقيق الدرمك فيعجن ويصنع منه سنبوسك صغير جداً ، ويحشى بسكر ولوز مدقوق قد فُوِّها بالقرفة والسنبل والدارصينى والفلفل ، وقد عجن الكل بماء الورد ، ثم يقلى فى مقلاة ، ثم يغرف المعسول فى غضار ، ووضعت تلك السنبوسك عليه ، وغرزت فيه شىء من صنوبر منقى ، ثم ذر عليه السكر المسحوق والقرفة إن شاء الله .

صنعة صقلبية :

يؤخذ لحم كبش يقصد منه إلى الذراعين والساقين والصدرة ، فيغسل ويوضع فى قدر مع مغرفتى زيت ومغرفة مرى خبز طيب ، وكزبرة يابسة وكراويا وفلفل مسحوق وعيدان صعتر وورق أترج ورأسان من الثوم صحيحان ، ومن الماء ما يقارب أن يغمر اللحم ، مع الكفاية من الملح ، ثم يؤخذ من البصل عشرة ، فتقطع تقطيعاً دقيقاً ، ثم تغسل ، وتطرح فى القدر ، وتصنع بنادق كبنادق التفايا ، ويحشى من ذلك اللحم مبعر ، ويذر فيه بيضة مسلوقة ، ويطبخ الكل مع اللحم ، فإذا [٤٩ ظ] نضج الكل أنزلته فى غضا ، وأخذت فى تزينه بالبنادق وفصوص البيض وقطع المبعر مع البيضة التى فى جوفه ، وضرب بين البنادق ، وذر على الجميع التابل الرفيع ، ويقدم إن شاء الله .

الفول الأخضر باللحم ويسمى بالفستقية :

يؤخذ لحم كبش فتى أو خروف ، ويقصد إلى لحم الذراعين والدرة والخوص

والعنقرة ، فيوضع بعد الغسل فى قدر مع مغرفتين من الزيت العذب ، وما يغمر اللحم من الماء ، ويرفع على النار ، ثم يعمد إلى الفول الأخضر ، فينقى من قشرته ، ويلقى على اللحم ، فإذا نضجا أخرج اللحم وعرك الفول بالمغرفة عركا بليغاً حتى لا يبقى منه شىء صحيحاً ، ثم يصب فى القدر مغرفة خل ومغرفة مرى حوت وشىء من الملح قدر الكفاية ، ثم يصرف اللحم إلى القدر ، ويقلى قليلا ، ثم ينزل إلى الغضا حتى يبرز وجهه ، ويغرف ويستعمل .

صفة لون حسن :

يفصل لحم الخروف ، ويوضع بعد غسله فى قدر نظيفة ، ويوضع عليه كزبر يابس وكراويا ومغرفتان من الزيت وثلاث مغارف من الخمر العطرة ، ومن الماء والملح الكفاية ، وأعواد بسبـاس وأوراق أترج ، ويقطع من البصل المقدد خمس رؤوس ، وينقى أيضاً من الثوم خمس رؤوس ، ويلقى ذلك على اللحم مع شىء من الحمص ، ويرفع القدر على نار معتدلة حتى تنضج ، ثم تنزل على الغضا وتدخل المغرفة إلى ذلك البصل والثوم ، فتعركه عركا بليغاً ، حتى يأتى مثل المخ ، ثم يخمر بقليل دقيق وأربع بيضات أو خمس ، وتطبخ فى القدر فصوصها ، ويسحق شىء من الكمون والفلفل ، ويلقيان فى القدر مع شىء من المرى الطيب ، ويترك قليلا حتى يبرز وجهها ، ثم تغرف ويذر عليها التابل ، وتزين بالفصوص ، وتقدم .

صفة لون من دجاجة يعرف بالصباحى :

تنظف الدجاجة بعد تبييتها فى ريشها ليلة ، ثم توضع صحيحة فى قدر ، ويوضع عليها أربع مغارف خل حاذق ، ومغرفة مرى طيب ، وإن كان دون الطيب فمغرفتان ، ومن الماء مثل الخل ، ومن الزيت مغرفة ، ومن الملح

الكفاية ، وعود بسباس وورق أترج وفلفل صالح ، وترفع على النار حتى تنضج ، وتنزل فى غضا ، وتخرج منها الدجاجة ، وتشق صدرها من الجانبين ، ويكسر ظهرها ، ثم تقلى فى مقلاة بزيت [٥٠ و] عذب ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم أخذ من عيون الخس وورقه الغضة القلبية ، وقطعت فى غاية الرقة ، ومرست بمـاء ، وجعلت مع اللحم فى القدر ، فإذا كمل نضج الجميع أنزل القدر على الرضف ، وعصر فيه من ماء الكزبرة الرطبة ، وترك قليلا ، واستعمل ؛ وهذا لون غذاؤه جيد معتدل مائل إلى الرطوبة والبرودة المعتدلة ، منوم صالح بالأمزجة الباردة .

صنعة البقلية المكررة :

يقطع من اللحم الغنمى الفتى السمين ، ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم يؤخذ من الإسفناخ ، ويغسل ويقطع دقاً ويمرس بالماء ، ويغسل حتى تخرج خضرته وسواده ، ويلصق بناحية حتى ينحل ، ثم يهرق عنه ماؤه ، ويجعل مع اللحم ، ويعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، فإذا كمل طبخه أنزل على الرضف ساعة ، ثم يستعمل ؛ وقد يضاف إليه من البنادق المصنوعة ؛ وإن عدم الإسفناخ تصنع باليربوز أو القطف أو أطراف ورق السلق أو الخس أو الشريس البستانى .

صنعة البسباسية :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع ، ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويطبخ ، فإذا نضج اللحم أخذ من عيون البسباس الغضة ، ويقطع تقطيعاً دقاً ، ويمرس باليد ، ثم يرمى على اللحم ، ويعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، ويتم طبخه ، وينزل على الرضف ساعة ،

ويستعمل ؛ ومن الناس من يقطع عيونه الرخصة ، ويعصر عليها من ماء الورد المدقوق مع شيء من ماء الكزبرة ؛ ومنهم من يطبخ اللحم تفايا مبندقة ، ويعصر عليها من ماء البسباس المدقوق المعصور دون جرمه مع ماء الكزبرة وشيء من ماء النعنع كأنها تفايا بسباسية ؛ وقد تخمر .

صنعة بقلية لزرياب :

يؤخذ من لحم كبش فتى سمين ، ويجعل فى قدر بملح وبصلة وكزبرة يابسة وفلفل وكراويا ، ومغرفتين من الزيت ومغرفة من المرى النقيع ، ويرفع على نار معتدلة ، ثم يؤخذ من الكرنب عيونه الرخصة ، وتنقى من ورقه وتقطع مع الرؤوس منها صغاراً ، ويغسل ، فإذا همّ اللحم أن ينضج جعل عليه الكرنب ، ثم يدق لحم أحمر من بضعه الرخصة ، ويضرب فى صحفة [٥٠ ظ] مع بيض ولباب خبز ولوز وفلفل وكزبرة وكراويا ، ويخمر به القدر قليلا قليلا ، ويترك على الرضف حتى يجف مرقه ، ويعلوا دسمه ، ويقدم .

صنعة السفرجلية :

هذا غذاء فاضل للمحرورين ، منبه لشهوة الطعام ، مقو للمعدة ، مانع لبخار المعدة أن يصعد إلى الرأس ؛ يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين أو لحم عجل سمين صغير ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وزيت ويسير من الماء ، ويرفع على نار لينة ويطبخ حتى ينضج اللحم ، ثم يجعل فيه من السفرجل المقشر المنقى المقطع أرباعاً قدر الحاجة ، ومن الخل الثقيف أو ماء الحصرم أو ماء السفرجل المعصور ، ويطبخ ساعة ، ويستعمل ؛ وإن شئت خمرته ببيض ، فيأتى كالمثلث .

المرى ، وإن هذين اللونين لا يتهيأ طبخها ولا تكون ذكية إلا إذا طبخت فى الفرن ؛ وهذه الربوب [٥١ و] المذكورة فيها حلاوة ومزوزة ، فتذكيه ، وتصبغه فتغنى عن الزعفران .

كيفية عمل الذاهبى :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين جداً من المواضع الطيبة الشحمة ومن حلقة كرشه ويجعل منظفاً مقطعاً فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزيت كثير ويرفع على نار معتدلة فإذا قارب النضج انزل وترك ، ثم يقطع من البصل قدر الكفاية ، ويجعل فى قدر أخرى بما يغمره من الماء ، ويطبخ حتى ينضج ، ثم يهرق عنه ماؤه ، ويجعل فى قصعة ، ويعرك بمغرفة ، أو يدق فى مهراس العود أو الحجر ، حتى ينحلّ ، ثم يضاف إلى اللحم فى قدره ويزاد من الزيت قدر الحاجة وزيادة ، ومن الفلفل والزنجبيل والزعفران والسنبل والقرفة ، ومن مربب الورد أو أحد الربوب المذكورة ، ويطبخ غطاؤه ، ويدخل الفرن ، ويترك ساعة حتى يجف مرقه ، ويحمر أعلاه ، ويبقى دسمه خاصة ، فيخرج ويترك ساعة حتى يفتر من حره ، ويستعمل .

صفة أخرى :

يؤخذ من اللحم السمين على ما ذكر ، ويعمل كما تقدم ، فإذا نضج اللحم عصر عليه من ماء البصل المدقوق ، وأضيف إليه ما ذكرنا من ربّ الرمانين ، ومربب الورد ، وأدخل الفرن ، فيأتى عجيباً .

صفة أخرى منه مقطراً :

يصنع من اللحم ما ذكرنا ، فإذا قارب النضج أخذ من البصل مقطعاً ،

وجعل فى قدر الكسكو المثقوب ، وجعل على القدر اللحم وطبع عليه بالعجين ، وأطبع أعلاه أيضاً بغطاء ، ويترك يقطر ماء البصل فى قدر اللحم ، فإذا فرغ ماؤه وجف رميتَ بثفله ، وأتممت طبخه إن شئت فى الدار أو الفرن بعد ما يضاف إليه ما ذكرنا .

ذاهبى فى الطاجن :

يؤخذ من لحم الغنم أو عجل من المواضع السمان كما ذكر ، ويجعل فى قدر بملح وأبزار وزيت ، ويطبخ حتى يقارب النضج ، وينزل ، ثم يؤخذ من البصل الكبير الجرم ، ويطبخ وحده فى قدر أخرى صحيحاً دون تقطيع ، فإذا نضج أهرق عنه ماؤه الذى طبخ فيه ، وثقبت جوانبه ، وجعل مع اللحم المطبوخ فى الطاجن ، ويضاف إليه ما ذكر من التوابل وربّ الرمانين ، ويغمر بالزيت الكثير ويدخل الفرن ، ويترك حتى يكمل نضجه ، ويترك ليجف... (١) أعلاه ويخرج .

الصنهاجى :

يؤخذ طنجير كبير عميق ، ويجعل فيه من الخل الثقيف ثلاثة أجزاء ، ومن المرى النقيع جزء ، ومن الفلفل [٥١ ظ] والكراويا والكمون والزعفران قدر الحاجة ، ويرفع على نار فحم معتدلة ، ويقدم فيه ما يحتاج تقديمه مثل اللحم البقرى المقطع قطعاً صغاراً ، فإذا غلى غلية أو غليتان جعل عليه من اللحم الغنمى كذلك ، ثم من الدجاج المقطع ، ومن الحجل المقطع ، وفراخ الحمام واليمام مقطعة كذلك ، وما أمكن من الطير ، ويضاف إليه من الحمص

(١) قطع بقدر كلمة .

المنقوع المقشر واللوز المقشر المقسوم والقسطل المقشور من قشريه والثوم وورق الأترج ، ويغمر بالزيت الكثير ، فإذا قارب النضج أضيف إليه ما حضر من البقول المطبوخة على حدة ويتم طبخه ، مثل اللفت والجزر والباذنجان والقرع وأعين الكرنب دون ورق ورؤوس الخس دون ورق ، يؤخذ ما خضر من هذه البقول بحسب الفصل والوقت الحاضر ، ويطبخ بناحية فى قدر بملح وتوابله وبصلته حتى تنضج ، ويهرق عنها ماؤها ، ثم تضاف إلى اللحوم المذكورة فى الطاجن المذكور ، ولا بد فيه من البنادق والمركاس المصنوعة ، فهذه أخلاطه خاصة ، وغير هذه إنما هى زيادة وتخليط غير مستحسن . ومن خاصته أنه صالح لكل سن وكل مزاج ؛ لما اجتمع فيه من جميع اللحوم وأنواع البقول ولما دخله من الخل والمرى النقيع والتوابل وغير ذلك .

صنعة الألوان المعمولة من الباذنجان

صنعة البورانية منسوبة إلى بوران بنت الحسن ابن سهل ذكر أنها أول من استنبط هذا اللون :

يؤخذ اللحم الغنمى السمين ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة ويسير كمون وزعفران وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، ويضاف إليه من المرى النقيع مغرفة ، ومن الخل مغرفتان ، ويطبخ نصف طبخة ، ثم ينزل ويضاف إليه من الباذنجان المقلو المذكور بعد هذا : يجعل طاق من اللحم وطاق من الباذنجان المقلو وطاق من اللحم المطبوخ حتى يفرغ ، ويضاف إليه من البنادق المصنوعة ومن اللوز المقسوم ، ويصبغ بزعفران كثير ، ثم يخمر ببيض مضروب بسنبل أو قرفة أو زعفران ، وينجم بمحاح البيض ، ثم يدخل

الفرن ويترك حتى يجف مرقه ويعقد ، ويبقى دسمه وينزل على الرضف ، ويترك ساعة ثم يستعمل .

صنعة البرانية كاملة :

[٥٢ و] يؤخذ من لحم الضأن الأحمر منه المنقى ، فيدق حتى يصير مثل لحم البنادق ، ويخلط بالباذنجان المصلوق المدقوق ، ويضرب حتى يختلط بما يصلح من التوابل المذكورة مثل الفلفل والكزبرة والسنبل وشىء من المرى النقيع وكمون وقرفة ولوز مقسوم ، ويصنع منه رغف على قدر الكف ، ويلقى فى مقلاة بزيت عذب ، ويترك ناحية ثم يلقى من الباذنجان كما جرت العادة ، وتترك أيضاً بجهة ، ثم يؤخذ من لحم الضأن السمين ويقطع ويطبخ بفلفل وكزبرة وزعفران وقرفة وكمون وسنبل ومرى نقيع وخل ويسير من الثوم ، حتى يهم أن ينضج ، ثم يرمى فى القدر طاقة من هذا اللحم المطبوخ نصف طبخة ، وطاق من الباذنجان المقلو ، وطاق من الرغف المصنوعة باللحم والباذنجان المدقوقين ، وطاقة من اللحم المطبوخ ، هكذا حتى يفرغ ويضاف إليه من البنادق واللوز المقسوم ومحاح البيض ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يعقد ويجف ويحمر أعلاه ، ويخرج ، وقد تخمر ببيض قليل كما تقدم .

لون بالباذنجان دون خل :

يؤخذ من اللحم الغنمى السمين الفتى ويقطع ويجعل فى قدر بملح ويسير بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت كثير ويرفع على نار فحم معتدلة ، فإذا نضج اللحم جعل فيه قليل باذنجان مقطع أنصافا وأرباعا بعد ما يصلق ويهرأ ماؤه ، وحينئذ يرمى مع اللحم ، ثم يعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة قدر جيد ، ومن النعنع المدقوق المعصور أيضاً أقل من ذلك ، ويتم طبخه ثم ينزل على الرضف ساعة ويستعمل .

لون بالباذنجان :

يقطع من اللحم الغنمى ، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة وكمون وصعتر ومغرفتى مرى نقيع وثلاث مغارف من الزيت ، ويرفع على النار ويطبخ ، فإذا نضج اللحم أضيف إليه من الباذنجان المقطع أرباعاً المصلوق بناحية ، فإذا غلى حينئذٍ يحل من فتاة خبز الدرمك مضروب بقدر الكفاية من البيض بماء الكزبرة ، ويخمر به القدر ، ثم ينزل على الرضف .

صنعة تفاحية بالباذنجان :

يؤخذ من لحم الخروف ثلاثة أرطال ، ويقطع ويجعل فى قدر ببصلة وملح وكزبرة وفلفل وزنجبيل وقرفة ، ومن الزيت أربع أواق ، ويُعَرَّق فى قدر على النار حتى يرخى ماؤه ، ثم يغمر بماء التفاح المعتصر . ويطبخ ، فإذا نضج اللحم [٥٢ ظ] جعل فيه من الباذنجان المقشر المسلوق بناحية ، ومن التفاح المقشر الصحيح دون تقطيع ، ومن البنادق المصنوعة ، ثم يضاف إليه من اللحم المدقوق المحلول والبيض قليل ، ويخمر به أو تترك دون مخمرة ، وتترك تهدأ على الرضف ساعة .

صنعة المسعتر بالباذنجان :

يؤخذ قدر ويجعل فيه ثلاث مغارف خل ، ومغرفة من المرى النقيع ، ومغرفتا زيت وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وصعتر وفيجن ، ويرفع على النار ، فإذا غلى جعل فيه من الباذنجان ، ويطبخ ذلك بعد سلق الباذنجان ، ثم يفقص فيه من البيض ، ويترك يبرد ، ويقدم بارداً إن شاء الله .

صفة الأرنبى :

يؤخذ من الباذنجان الحلو الكبير الجرم منه ، ويقطع أنصافا ، ويصلق بماء وملح ، ثم يخرج من مائه ويترك يمصل ، ثم يؤخذ طاجن ويجعل فيه من الخل الثقيف والمرى النقيع أقل منه ، ومن الفلفل والكمون والصعتر والزعفران والثوم المقطع والزيت الكثير ، ويجعل فيه أنصاف الباذنجان المصلوق ، وتمرغ فى تلك المرقة ، ثم تصفف فى الطاجن المذكور ، ويدخل الفرن ويترك فيه حتى تجف مرقته ويبقى زيته ، ويخرج ويترك حتى تفتر حرارته ، ويستعمل ؛ ومن الناس من يفقص فيه من البيض ، وحينئذ يدخل الفرن .

صفة المحشى بالباذنجان :

يؤخذ من الباذنجان الحلو ، ويقشر ويسلق بماء وملح حتى ينضج ، ثم تنزع قطاميره بجهة ، وتجعل محميةً للباذنجان فى طاجن ، ويضاف إليه من فتات الخبز مثله ، وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران ولوز مقسوم ومن البيض قدر الحاجة ، ويضرب الجميع ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدفن فيه من محاح البيض صحاحا ، ثم تغرس فيه قطاميره ، ويدخل فى فرن معتدل ، ويترك حتى يتم طبخه ويعقد ، ويحمر وجهه ، ثم يخرج ويترك حتى يفتر من حرارته ، ويترك ؛ وقد يدرس فيه من لحوم الطير المقلوة ما أمكن ، فيأتى نوع آخر ؛ ومن الناس من يحضره بماء الكزبرة وماء النعنع .

صفة محشى بالباذنجان والجبن :

يؤخذ منه مصلوقا ، ويضرب كما تقدم فى صحفة مع توابله المذكورة ، ومع الجبن المقطع واللوز ، ومن البيض قدر الكفاية ، ويجعل فى طاجن ، ويغمر بالزيت ، ويدخل فى الفرن ، ويترك حتى يحمر [٥٣ و] وجهه ، ويخرج .

نوع آخر من المحشى :

يؤخذ من الباذنجان الحلو الحسن الشكل ، وتـنزع قطاميره برفق ليأتى محفوظ الشكل ، ويحز موضع القطامير بسكين حاد برفق حتى تبقى خاوية ، ثم يغلى ما أخرج من جوفها بمـاء وملح حتى ينضج ، ويهرق ماؤه ويعرك كما تقدم بفتاة خبز درمك وبيض ولحم مطبوخ مدقوق ، وتملأ منه تلك القشور المجوفة ، وترد عليها قطاميرها كما كانت ، وترشق وتصفف فى الطاجن ، ويصب عليها بقية الحشو ، ومن الزيت ، وتدخل الفرن وتترك حتى تعقد ويكمل نضجها . وتخرج ، وتنزل الباذنجان كما هى فى صحفة صحاحاً كأنها لم يصنع فيها شىء .

صفة أخرى منه :

يؤخذ الكبير منه ويقطع أنصافا دون مقشر ، ويغلى فى قدر بماء وملح ، ثم يخرج من مائه ويخوى كل نصف على حدته ، ويبقى النصف محفوظ الشكل ، ثم تؤخذ لحميته ، وتعرك فى صحفة مع لحم مطبوخ مدقوق كما تقدم ، ويضرب ببيض وأبزار على ما ذكر فى المحشى ، وتمـلأ منه تلك الأنصاف المخوية ، وتُغَبَّرُ بغبار الدرمك وتقلى فى مقلاة بالزيت كما هى حتى تحمر وتخرج ، وتستعمل بمرقة أو بغير مرقة ، وقد تصنع فى طاجن مخمرة فى الفرن على نحو البرانية .

صفة المركاس من الباذنجان :

يقشر الباذنجان ويسلق بالماء والملح ، ثم يخرج من مائه ويعصر ، ويدق بمغرفة أو فى مهراس من عود أو من حجر ، ويجعل فى صحفة ، ويضاف إليه شىء من المرى النقيع وفلفل وقرفة وسنبل وماء بصلة وكزبرة يابسة ، ومن البيض قليل قدر ما يلتف به ، ويضرب الجميع مع قدر الكفاية من الشحم

الطرى المقطع ، كما جرت العادة فى غيره ، ثم يحشى به المصران المجرى ، ويقلى فى مقلاة بزيت عذب ، ويؤكل سخناً إن شئت بمرقة أو بغير مرقة .

صفة الباذنجان المعفر :

يؤخذ من حلوه ، ويشق ألواحا طولا أو عرضاً ويغلى غليةً خفيفةً ، ثم يخرج من مائه ، ويترك يمصل ، ويجف قليلا ، ثم يؤخذ من دقيق الدرمك ، ويضرب ببيض وفلفل وكزبرة وزعفران ويسير من مرى نقيع ، فإذا صار مثل حسو خاثر غمس فيه ذلك الباذنجان ، وقلى بزيت فى مقلاة حامية ، ثم يحمر ثم يغمس ، ويعاد ثانية [٥٣ ظ] وثالثة .

صفة المقلو منه :

يؤخذ الحلو منه ويقطع ألواحا إما طولا وإما عرضا كما تقدم ، ويغلى بماء وملح ، ثم يخرج من مائه ويترك حتى يجف ويمصل من مائه ، ثم يغبر بدقيق الدرمك ، ويقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ويصب عليه مرقة مطبوخة من خل وزيت ، وشىء يسير من مرى نقيع ، ويسير ثوم ، وقد يقلى معه من القرع المصلوق على هذه الصفة .

الإسفريا من الباذنجان :

يطبخ الباذنجان مقشوراً بماء وملح حتى ينضج ويخرج عن مائه ، ويعرك فى صحفة مع فتات خبز محكوك وبيض وفلفل وكزبرة وقرفة وشىء من مرى نقيع وزيت ، ويضرب الجميع حتى يستوى ، ثم يقلى منه رغف رقاق على نحو ما تقدم فى عمل الإسفريا .

لون منه مزور من عمل ابن مثنا :

يؤخذ من الباذنجان ، فيثقب بمرود من كل جهة ، ويصلق ، ثم يعصر من مائه الذى صلق فيه ويجعل فى قدر ، ويصب عليه خل ومرى نقيع وزيت كثير وفلفل وزعفران وكمون وقرفة وأضراس ثوم مدخولة فى أعواد الصعتر ، وبصلتان صحاحا ، ويرفع على نار فحم ، ويطبخ ، ثم يجعل من النار غطاء على القدر ، ويترك حتى يحمر أعلاه ويجف مرقه ، ثم ينزل ، ويرمى بالبصلتين ، ثم يستعمل ، وهذا اللون يبقى أياما كثيرة لا يفسد ولا يتغير مثل الأرنبى .

صفة اللون المحمر منه :

يؤخذ من الباذنجان الحلو ، ويقطع قطعا صغاراً ، ويقطع معه[١] مرتين أو ثلاثا من البصل ، ويصلقان جميعاً ، ثم يهرق عنهما الماء ، ويجعلان فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وزعفران وشىء يسير من المرى النقيع وزيت كثير ، ويطبخ فى الفرن حتى يجف ماؤه ، ويبقى زيته خاصة ثم يخرج .

صفة المصلوق منه :

يؤخذ من الباذنجان ويشق شقتين مخالفتين ولا بيان[٢] ويقلى بماء وملح حتى ينضج ، ثم يخرج عن مائه ويصب عليه زيت كثير ويؤخذ من الخل والثوم المدقوق يسير ، ويغلى غلية حتى يدخله الخل ، وتذهب حرافة الثوم ،

---

(١) بياض بقدر كلمة .
(٢) كذا فى الأصل .

وقد يعمل هذا المسلوق نوعاً آخر بأن يذر عليه بعد سلقه من الجبن المحكوك بالإسكنفاج[1] ويضاف إليه من الثوم المدقوق والزيت الكثير ، ويغلى غليةً خفيفةً ، ويترك يبرد ، وحينئذٍ [٥٤ و] يستعمل .

صفة لون من القرع الشبيه بالحيتان يخدع به المريض الذى يشتهى الحوت وغيره :

يقشر القرع وينقى من داخله ، ثم يقطع طولا بعرض إصبعين ونحوها ، ثم يصلق ويصور له رأس وذنب كهيئة الحوت ، ويترك يمصل من مائه ، ثم يؤخذ غضار ويفقص فيه قدر الكفاية من البيض ، ويضاف إليه من دقيق الدرمك وقرفة وكزبرة يابسة ، ويضرب مع البيض ، ثم تنصب المقلاة على النار بزيت عذب ، فإذا غلى الزيت يؤخذ القرع المصور منه الحيتان ويقلى ، ثم يغمس فى ذلك البيض المضروب بالدقيق والأبزار ، ويرد للمقلاة ثم يعاد ويغمس فى ذلك البيض المضروب بالدقيق أيضاً ، فإذا رأيت البيض قد عقد رددته مراراً حتى يتكسى بالبيض ، ولا يرى للقرع أثر ، ثم تكبه فى صحفة وترش عليه بخل وشىء من المرى أو ماء كزبرة رطبة أو غير ذلك .

مزورة نافعة لأصحاب حمى الغب والحميات الحادة :

يؤخذ من العدس المصلوق المقشر فيغسل بماء حار مراراً ، ويجعل فى قدر ، ويصب عليه من الماء دون غمره ، ويطبخ ، ثم يلقى فيه قطع من القرع أو أضلاع السِّلق ، أو من ضلوع الخس وعساليجه أو من لحم القثاء أو الخيار ، ومن الخل وكزبرة يابسة وكمون قليل ودارصينى وزعفران ، ومن الزيت الطيب

(١) كتب الناسخ فوق هذا اللفظ «كذا» .

أوقيتان ، ويعدل بملح قليل وتطبخ ، وتذاق فإن رضى طعمها فى اعتدالها من الحلاوة أو الحموضة ، وإلا قويت حتى تعتدل على المراد وتترك تهدى على نارها حتى تبرد ، ثم تقدم .

صفة الجنانية :

هذه جرت العادة عندنا بعملها فى الجنات والبساتين ، فإن كان عملها فى زمن الصيف والخريف فيؤخذ من الرجلة واليربوز والقرع والباذنجان الدق وعيون البسباس وعنب الثعلب وعيون القرع الرخصة ولحم القثا والخيار ، ويقطع جميع ذلك تقطيعاً دقا مثل تقطيع البقلة ، ويطبخ بماء وملح ، ثم يهرق ماؤه ، ويؤخذ قدر نظيفة ، ويصب فيها يسير ماء وزيت كثير وبصلة مدقوقة وثوم وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا غلى جعل فيه ذلك البقل المصلوق ، فإذا كمل طبخه أضيف إليه من الخبز المحكوك أو المدقوق وخمير محلول ، وفقص عليه من البيض ما أمكن ، وعصر [٥٤ ظ] فيه من ماء الكزبرة الرطبة وماء النعنع ، وترك على الرضف حتى يعقد البيض ؛ وإن كان عملها فى زمن الربيع فبالخس والبسباس والفول الأخضر المقشر من قشريه والاسفناخ والسلق والجزر والكزبرة الرطبة وغير ذلك ، يطبخ جميع ذلك ، ويضاف إليه ما ذكر من التوابل والزيت الكثير العذب والجبن والخمير المحلول والبيض .

ذكر ألوان الحوت بأنواعه :

اعلم أن جميع الحوت بأنواعه لا سيما الكبير الجرم منه لا بد أن يصلق فى ماء مغلى صلقةً خفيفةً بعد أن يقشر ويقطع قطعاً ، ثم يغسل بعد خروجه من الماء المغلى ، ويترك يمصل من مائه ، وحينئذٍ يحكم طبخه فى الطاجن أو غيره ،

ويصنع من لحم الحوت جميع ما يصنع من ألوان اللحوم والدجاج ، ويعمل منه البنادق والأحرش ، وقد يعمل الحوت مغموما فى القدر فى الفرن عوضاً من الطاجن مثل ما يصنعونه أهل قرطبة وأهل إشبيلية بالحوت المعروف عندهم بالشابل والشولى .

صفة لون من الحوت الكبير الجرم مثل القبطون والفحل وما أشبههما :

يؤخذ ما حضر منها ويقشر وينظف ويقطع ، ثم يصلق بماء صلقةً خفيفةً ، ويجعل فى طاجن ويحشى جوفه بالحشو المصنوع من فتات خبز الدرمك والجوز واللوز المدقوقين والتوابل المدقوقة المحلولة بماء الورد ، ويغطى برغيف رقيق ، ويحكم حواشى الرغيف من كل جهة ، ثم يصب عليه زيت كثير جداً حتى يعلو الرغيف ثم يدخل الفرن ، ويترك حتى يحمر الرغيف ، ويهم أن يحترق ، ثم يخرج ، ويرمى بالرغيف ويترك حتى يبرد ، وهو من أطعمة الروم .

تفايا خضراء من الحوت :

يقشر الكبير الجرم منه ويقطع ، ويسلق ، ثم يغسل ، ويجعل فى طاجن أو فى قدر نظيفة ، ويغمر بماء النعنع وماء الكزبرة الرطبة ويسير من ماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وكراويا ، ويصب عليه زيت كثير ، ومن أعين البسباس ، والبنادق المصنوعة له ، ويدخل فى الفرن ، ويترك حتى ينضج ، ويقل مرقه ويخرج ، ويترك ساعة ، ويقدم .

بسباسية :

يقشر ويصنع به كما تقدم ، ويجعل فى طاجن أو قدر ، ويعصر عليه [٥٥ و] من ماء البسباس الغض المدقوق قدر ما يغمره ، ومن ماء بصلة وفلفل

وكزبرة يابسة وزنجبيل ، ويصب عليه زيت كثير ، ويعدل بالملح ، ويدخل الفرن ويترك حتى يقلّ مرقه .

تفايا بيضاء منه :

يؤخذ من كبيره ويقطع ويصلق قليلا ، ثم يغسل بماء بارد ، ويجعل فى قدر نظيفة ، ويضاف إليه فلفل وقرفة وزنجبيل وكزبرة يابسة وماء بصلة ، ولا بدّ فيه من البنادق المصنوعة من لحمه ، ويضاف من اللوز المقشور والجوز إليه مع الصنوبر محلولة بماء الورد أو بماء عذب ، ويصب عليه زيت كثير ، ويدخل الفرن ، ويترك ساعة حتى يجف ويقل مرقه ويخرج .

لون على صفة الجلى من الحوت :

يؤخذ الكبير الجرم منه كما ذكر مقشراً ويبيت فى الملح المسحوق ، ثم يغسل غدوة ، ويصلق صلقة خفيفة ، ثم يصفف فى الطاجن ، ويصب عليه مغرفتا خل ومغرفة مرى نقيع وثلاث مغارف من الزيت ، والبنادق المصنوعة له وفلفل وزعفران وكمون ، ومن ورق الأترج والصعتر وورق الرند وبزر الكرفس والثوم والقرفة ويسير مصطكى ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يحمر وجهه ثم يُخْرَج ، وتحول القطع بقلب أسفلها أعلاها ، وترد للفرن حتى تحمر من الجهتين ، ويجف مرقه ويخرج .

نوع آخر منه :

يؤخذ من الحوت مثل السردة أو الطردنس أو الل وما أشبهها من الحوت المحمود ، ويقشر ويشرح ، ويغمس فى ماء مغلى ، ويخرج من ساعته ، ويغسل بماء بارد ، ويصفف فى الطاجن ، ويصب عليه من الخل ويسير من المرى

النقيع وفلفل وزعفران وقرفة وسنبل وخولنجان وقليل مصطكى ، ومن ورق الأترج ومن عيون البقر المربب المنقوع فى الخل ، وينثر عليه لوز مقسوم ، ومن أسنان الثوم مغروسة فى أعواد الصعتر ، وزيت كثير ، ويدخل الفرن المعتدل ، ويترك حتى يجف مرقه ويحمر أعلاه ، ويترك قليلا ، وقد يعمل هذا اللون فى القدر عوضاً من الطاجن فى الفرن .

لون يصنع من السردة ومن أنواع الحوت الطيبة :

يؤخذ ما حضر منها ويقشر ويقطع إن كان كبير الجرم ، أو يشرح ويغلى ويغسل ، ثم يقلى فى المقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، ولا يغربل بدقيق ، ثم يخرج من المقلاة ، ويجعل فى طاجن ، ويصب عليه خل ومن المرى النقيع [٥٥ ظ] قليل ، وفلفل وكزبرة يابسة وزنجبيل وقرفة وشيء من كمون وصعتر ، ومن ورق الأترج وعيون البقر المربب المنقوع فى الخل ، ويغمر بالزيت الكثير ، ويدخل الفرن ، فإذا جف مرقه أخرج وترك حتى يبرد ويستعمل .

صفة لون يقال المنشى :

يؤخذ ما حضر من الحوت ، ويقشر وينظف ، وإن كان كبيراً فيقطع ويغلى فى ماء وملح ، ثم يغسل ويجعل فى صحفة ، وينقى من شوكه ، ويجعل لحمه ويدق حتى يصير مثل لحم البنادق ، ثم يضاف إليه يسير من غبار الدرمك وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة ، ويعصر عليه من ماء النعنع ، ويضرب به ثم يغبر بدقيق ، ويقلى بزيت عذب حتى يحمر وينضج ، فإذا فرغ صنعت له مرقة من خل وزيت وثوم وكمون ، وتغلى وتصب عليه .

الحوت المروج :

يؤخذ من أى نوع كان من الحوت ، يقشر ويقطع ويصلق فى الماء والملح صلقةً خفيفةً ، ويترك حتى يجف من مائه ، ثم يؤخذ طاجن ويرفع على نار معتدلة ، ويصب فيه من الزيت قدر ما يغمر الحوت ويغطيه ، ويغلق عليه ، فإذا غلى الزيت جعل فيه قطع الحوت المصلوق المذكور ، ويترك يقلى فيه حتى يحمر ، ثم يخرج من الزيت ، ثم يترك بناحية ، ثم يؤخذ طاجن آخر ويجعل فيه من الخل جزءان ومن المرى النقيع أقل من جزء ، وفلفل وكمون وثوم قليل ويسير صعتر وقرفة ، ويغمر بالزيت العذب ، ويرفع على نار لينة ، فإذا غلى حينئذٍ يؤخذ قطع الحوت ويجعل فيه المقلوة فى الزيت شيئاً بعد شىء ويترك قليلا ، وتقلب وتترك تجف ولا يبقى إلا الزيت ، وينزل عن النار ، ويترك حتى يفتر من حرارته ، هكذا كان يستعمله أهل سبتة وغرب الأندلس .

محشى من أرهاط الحوت :

يؤخذ ما حضر منها ويقشر ويقطع قطعاً ، ويغلى بماء وملح ويخرج ، ويشق بالطول وتخرج عظامه وينقى من شوكه ، ويقلى فى مقلاة بزيت عذب حتى يحمر ، وإن كان صغيرا مثل السردين فيقلى صحيحاً مقشراً مغسولا دون صلق ، ويزاد فى قليه حتى يحمر وتذهب رطوبته ، ويترك ثم يرد...[١] يجعل فيه من فتات الخبز المحكوك أو من الكعك المسحوق ، وفلفل وكزبرة يابسة وقرنفل وقرفة وسنبل وزعفران ، [٥٦ و] ويعدل بالملح أو بالمرى النقيع عوضاً من الملح ، وينثر عليه لوز مقسوم ، ويغمر بالزيت الكثير ، ثم تدق

(١) قطع فى الأصل بقدر كلمتين .

فيه تلك القطع من الحوت المقلى المعدة ، ويدخل الفرن ، ويترك حتى يعقد ويحمر وجهه ، ويخرج ، ويترك حتى تذهب حرارته ، ويستعمل .

الحوت المعفر :

يؤخذ ما حضر من الحوت الطيب المحمود منه ، يقشر ويغلى بماء وملح ثم يخرج ويغسل ويفتح القطع ألواحا ، ويزال ما فيها من عظامه وشوكه ، ثم يؤخذ من فتات الخبز المحكوك أو غبار الدرمك ، ويضاف إليه شيء من البيض وفلفل وكزبرة وقرفة وسنبل ، ويضرب الجميع ، وتمرغ فيه قطع الحوت مرة بعد مرة ، ثم يقلى بزيت عذب حتى تحمر ، وتعاود مراراً حتى تأخذ حقها ، ثم يصنع لها مرقة من زيت وخل وقليل مرى وكمون ، وتغلى وتصب عليه ؛ وقد يعمل على صفة أخرى : وذلك أن يؤخذ لحم الحوت بعد صلقه وتنقيته من الشوك ، ويدق ويضاف إليه التوابل والبيض المذكورة أعنى التوابل ، ويضرب الجميع ، وتغلق تلك العظام وهى محفوظة على شكلها ويصنع منها شبه حيتان كما كانت ، ثم تقلى حتى تحمر ، وتنزل فى تلك المرقة الموصوفة فيأتى نوع آخر .

البنادق والأحرش من الحوت :

يؤخذ من كبيره مثل القنطون[1] والفحل وما أشبهها ، فيقشر ويغلى بماء وملح ، ثم يخرج وينقى من شوكه وعظامه ، ثم يدق حتى يصير مثل لحم البنادق ، ويضاف إليه من غبار الدرمك أو الكعك المسحوق ، ومن البيض قدر ما يلتف فيه ويلتئم ، ومن الفلفل والكزبرة اليابسة وسنبل وقرفة

(١) كذا ، ويلاحظ أنه قد أوردها من قبل : « القبطون » .

وشيء من ماء بصلة مدقوقة ومن ماء النعنع ومرى نقيع وزيت ، ويضرب الجميع حتى ينحل ويمتزج ، ثم يصنع أحرشا ورغفا على قدر الكف وأقل قليلا ، ويصنع منه بنادق تدخل فى ألوان الحوت ، ويقلى ذلك الأحرش فى مقلاة بزيت كثير حتى يحمر ، ثم يغلى له مرقة من خـل وزيت وثوم مدقوق ، وتصب عليه .

البرانية بالحوت :

يصنع بقطع الحوت المغلى المغسول المقلو والباذنجان المقلو مثل صنعة البورانية بلحم الغنم والباذنجان المقلو وتوابله المذكورة سواء ، [٥٦ ظ] وكذلك المثلث من الحوت مثل المثلث من اللحم والباذنجان واللفت وصنعتها سواء .

عمل بيض السمك :

يؤخذ من الكبير الجرم من بيضه ما أمكن ، ويسلق سلقة خفيفة ويغسل ، وإن شئت تركته أو قطعته واجعله فى قدر بكزبرة يابسة وفلفل وقرفة وزنجبيل وشيء من مرّى نقيع وزيت كثير ، ويفقص عليه بيض ، ويخلط الجميع ويضرب ، ويدخل فى تنور ، فإذا نضج يخرج ويترك يبرد ، ويقطع قطعاً ، ويقطع عليه سذاب أو نعنع ، وقد يقلى فى مقلاة بزيت ، ثم ينزل فى مرقة من خل وزيت ، وقد يعمل أيضاً راهبى(١) بالبصل والزيت فى الفرن .

قد علم أن الحوت بطيء الهضم غير موافق للأمزجة البلغمية والأبدان الرطبة ، موافق للأمزجة الحارة اليابسة ، سريع الاستحالة إلى الفساد إذا لم ينهضم جدا ، إلا أنه إذا استعمل على هذه الصفة المذكورة بالعقاقير ، ويلطف

(١) يلاحظ أن هذا اللفظ ورد قبل ذلك هكذا : « ذاهبي » .

بالخل والمرى النقيع ، ويغمر بالزيت الكثير بعد صلقه وتغليته بالماء والملح كما ذكر ، حتى يخرج منه بلغمه ، وتذهب سهوكته لأكله ؛ وينبغى أن يستعمل بعده بقليل من الأشربة والربوب وغيرها ما يليق به بحسب مزاج المستعمل وسنه وعادته .

أنواع الثرائد والكسكسو
والأرز والهرائس والفداوش وما أشبه

الثرائد غليظة بلغمية إلا أنها مرطبة للأبدان اليابسة صالحة لها مخصبة لها ، كثيرة الغذاء جيدة الكيموس لمن مزاجه هذا المزاج ، جيدة أيضاً للشبان لا سيما ما كان منها ملطفاً بالخل ولحوم العجاجيل السمان وما يحب من التوابل ، وما كان منها بالفطير وشبهه ، فهو أغلظ وأبطأ هضما وأكثر بلغما وتوليداً للسدد ؛ واستعمال الثرائد الدسمة فى الشتاء أوفق من الصيف لقوة الهضم فى فصل الشتاء إلا ما كان منها ملطفةً بالخل واللحوم اللطاف كلحوم الحملان والجدا والفراريج وبالقرع والخل وبالبقلة الحما واليربوز ، فإنها موافقة فى الصيف والخريف بسبب اليبس الغالب على الفصلين ، لا سيما يابس المزاج أو محروره ، وكان محبا فى الثريد بالطبع .

الثريد الكامل :

يؤخذ من اللحم البقرى السمين من صدره ووركه وسنه ودوارته وحلقة كرشه ومن المواضع السمان منه ، ويقطع ويجعل فى قدر كبير بملح [٥٧ و] وبصلة وفلفل وزنجبيل وكزبرة يابسة وكمون وزيت كثير ، ويطبخ على نار

معتدلة حتى ينضج ، ويخرج اللحم من قدره ، ويترك بناحية ، ثم يؤخذ من اللحم الغنمى السمين ويفعل به كذلك ، ويطبخ أيضاً فى قدر بما يصلح من توابله وزيته حتى ينضج ، ويترك أيضاً ، ومن الدجاج مطبوخة كذلك ، ومن فراخ الحمام أو اليمام مطبوخة على حدتها ، والعصافير المقلوة ، وتؤخذ أمراق هذه اللحوم المذكورة ، وتجمع فى قدر نظيفة بعد تصفيتها من العظام ، ويضاف إليها من الزيت قدر الكفاية ومن الخل الثقيف والزعفران والفلفل وما يحتاج من التوابل وعيون البقر المنقوع فى الخل ، ويطبخ حتى يكمل ، ويسقى به ثريد قد فتت من خبز الدرمك أو السميذ المختمر المحكم العجن والطبخ ، فإذا أخذ حقه من السقى جعل عليه لحمه ، صففت البقرى دائرةً القصعة ، ويليه اللحم الغنمى ، وفوقه لحم الدجاج ، وفى أعلى القصعة الفراخ واليمام ، وينجم بالعصافير المقلوة والبناديق والمركاس المقلو والأحرش ومحاح البيض والزيتون واللوز المقسوم ، ثم يذر عليها من السنبل المسحوق والقرفة قدر الحاجة ، وتغطى برغف الإسفريا المصنوعة وتقدم ، وهى من أطعمة الملوك والوزراء .

ثريد الخل وهو من أجل الثرائد :

يؤخذ من اللحم السمين من مواضعه السمان يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وزعفران وكمون وثوم وخل ثقيف وزيت كثير ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم جعل فيه ما حضر من البقل مثل اللفت المحبب الرخص والباذنجان والقرع المقشر المطبوخ بناحية ، أما الباذنجان فيعمل بالثريد صحيحاً دون مقطع ، واللفت كذلك ، والقرع أكبر ما يمكن بعد ما يعصر من مائه ، ويزاد فيه الخل حتى يظهر طعمه ، فإذا نضج الجميع أنزل عن النار وسقى به الثريد المفتت من الخبز المختمر ، ويعاود بالسقى حتى يستوفى حقه ، وقد يسقى به الكسكسو ، فيأتى عجيباً .

الكسكسو الفتيانى :

الكسكسو المعهود المسقى يعرفه جميع الناس ، وأما الفتيانى فهو أن يطبخ اللحم ببقله كما جرت العادة ، فإذا نضج أخرج اللحم والبقل من القدر ، وجعل بناحية ، وصفى المرق مما فيه من عظام أو غيرها وردّ القدر على النار ، فإذا غلى جعل فيه الكسكسو المطبوخ المحكوك بالدسم ، ويترك قليلا [٥٧ و] على نار قليلة أو على الرضف حتى يتشرب ويأخذ حقه من المرق ، حينئذٍ يصب فى قصعة ويعدل ، ويجعل عليه لحمه المطبوخ وبقله ، ويذر عليه قرفة ، ويقدم ؛ هذا يسمى بمراكش بالفتيانى .

ورأيت كسكسو يصنع بفتات خبز الدرمك :

وذلك أن يؤخذ الفتات ويحك بالكف فى القصعة مثل ما يحك الحسو ، ولا يكون من فتات خبز بارد ولا من سخن ، ويجعل فى قدره المثقوب ، فإذا خرج بخاره أنزل فى قصعة ، وحك بالدسم أو يسقى بمرق اللحم المُعَدِّ له ؛ ورأيت أيضاً كسكسو قد صنع بالدجاج المسمنة والخصيان من الديوك المعلوفة المسمنة ، فكأنه مَسْقِىٌّ بالدسم خاصةً ، وكان فيه لفت طليطلى وعيون بقر .

ثريد أبيض بالبصل يسمى الكافورية :

هذا الثريد يصنع باللحم الغنمى أو الدجاج والسمن الكثير ؛ يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، يقطع ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزيت وسمن طرى أو زبد طرى ، فإذا تقلى فى دسمه وأبزاره صبّ عليه من ماء البصل المدقوق المعصور رطل أو أكثر ، قدر ما يغمر اللحم وزيادة ، ويتم طبخه ، فإذا نضج فقص عليه من البيض صحاحاً قدر الحاجة ، وسقى به ثريد

فتت من خبز درمك مختمر ، أو من سميذ مختمر ، والسمن معجون فيه مثل عجين الكعك ، ولا يعرك كثيراً ، فإذا تشرب الثريد واعتدل جعل عليه لحمه وقدم ؛ ومن الناس من يصنعه بالبصل المقطع المدقوق بجرمه .

ثريد مذكر بالخل والبصل الصحيح :

يؤخذ من اللحم البقرى السمين منه ، يقطع فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وزعفران وكمون وخل ثقيف ، فإذا قارب النضج جعل فيه من البصل الكبير الجرم صحاحاً غير مقطعة مطبوخة على حدتها ، ويتم طبخ الجميع ، فإذا كمل نضجه أنزل القدر عن النار ، وسقى به ثريد قد فتت من خبز نقى ، قد عجن بالخمير من درمك ، فإذا تشرب الثريد واعتدل صفف لحمه وبَصَلُهُ صحاحاً وقدم ، وقد يسقى به كسكسو .

ثردة بلحم خروف والإسفنج والجبن الرطب والزبد الطرى :

كان يستعمله بقرطبة فى أيام الربيع الحكيم أبو الحسن البنانى رحمه الله وغفر لنا وله ؛ يؤخذ من لحم خروف سمين يقطع ويجعلْ فى قدر بملح وماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة [٥٨ و] وكراويا وزيت ويرفع على النار ، فإذا كمل نضجه جعل فيه من الإسفناخ المقطع المغسول قدر الكفاية ، ومن الجبن الرطب المفرك والزبد الطرى ، فإذا كمل نضجه أنزل القدر وسقى به الزبد ، ويكون من فتات خبز معتدل الخمير ، وجعل عليه لحمه ، وكان رحمه الله إذا عدم لحم الخروف عمل له الثريد بالإسفناخ والجبن الرطب والزبد الطرى وتوابله المذكورة ، ومن البيض عوض اللحم .

ثريد من عمل أهل بجاية سموه شاشية ابن الوضيع :

يؤخذ من اللحم الغنمى السمين أيام الربيع من أجنابه وصدره وسمينه ، يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا قارب النضج جعل فيه من الخس والإسفناخ وعيون البسباس واللفت الرخص ، فإذا نضج الجميع أضيف إليه من الفول الأخضر المقشر والكزبرة الرطبة ، فإذا كمل طبخه سقى به ثريد ، وصفف عليه ذلك اللحم والخضرة والفول ، وجعل على ذروة الثريد وأعلاه لقم من الزبد تسيل على جنباته بين الخضرة ، ولذلك شبهت بشاشية الوضيع كأن ذلك الزبد الأبيض قطن شاشية يتدلى من كل جهة .

ثريد يسمونه[1] أهل إفريقيا بالفطير :

وهو من أجلِّ أطعمتهم ؛ هذا الفطير يعمل عندهم بالدجاج السمان ، ومنهم من يعمله بلحم الغنم السمين ، يؤخذ ما حضر منهما منظفةً مقطعةً ، وتجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، وتطبخ حتى تنضج ، ثم يرفع اللحم من القدر ، وتبقى المرقة ، فيزاد فيها من الزبد والسمن الطرى وتقلى ، ثم ينشا فتات فطير قد أعد من رغف رقاق محكمة الصنعة مورقة مطبوخة فى الطاجن[2] بالخمير ، وتعاود القصعة بالسقى حتى تأخذ حقها ، ثم يصفق عليها لحم ذلك الدجاج بعد ما يقلى فى مقلاة بزيت عذب أو بزبد طرى ، وتنجم بمحاح البيض وزيتون ولوز مقسوم ، ويذر عليها قرفة ، وتقدم .

---

(١) كذا .

(٢) ورد بعد هذا اللفظ فى الأصل كلمتان رسمهما هكذا : فى الذكر ، ويبدو أن الناسخ ضرب عليهما بخط رفيع يشير إلى شطبهما .

صفة الفِدَوْش :

هذا يعمل من العجين ، وهو ثلاثة أنواع : منه المستطيل الشكل على هيئة القمح ؛ ومنه المستدير على قدر حب الكزبرة ، ويسمى ببجاية وأحوازها بحميص ؛ ومنه ما يعمل رقاقاً فى رقة الكاغيد[١] وهو من أطعمة النساء يطبخونه بالقرع والأبزار والدسم وهو من القطائف .

وكيفية طبخ الفدوش مثل طبخ الأطرية .

[٥٨ ظ] صنعة طبخ الأطرية :

يؤخذ من أذناب اللحم وأليته وصدرته ودوارته وما كان منها سميناً ، يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، ويطبخ حتى ينضج ثم يزال اللحم من القدر ويرفع ويصفى المرق ، ثم يرد إلى القدر ، ويضاف إليه من الزبد أو السمن الطرى أو الزيت العذب ، فإذا غلى جعل فيه من الأطرية قدر الكفاية ، وهو يغلى ، ويحرك برفق ، فإذا جف ماؤها وأخذت حقها أنزلت على النار ، وتترك قليلا ، وتفرغ فى صحفة ، وتعدل حتى يقشع الدسم ، ثم يؤخذ ذلك اللحم إن شئت مطبوخاً كما هو ، أو مقلواً ، ويصفف على القصعة ، ويدق منه فى الأطرية ، ويذر عليها قرفة وزنجبيل وتقدم ، وعلى هذا الصفة يصنع الأرز والفدوش .

صنعة الأرز المطبوخ على الماء :

يؤخذ من الأرز المغسول بالماء الحار ، ويجعل فى قدر ، ويصب عليه من اللبن الحليب الصريح حين حلبه ، ويجعل ذلك القدر فى برمة نحاس فيها

---

(١) فى الأصل : الكاكيد ، وكتب عليها الناسخ كلمة «كذا» ، والغالب أنها كما أثبتنا .

من الماء قدر نصفها أو أكثر قليلا ، وتجعل البرمة على نار والقدر بالأرز واللبن فيها مُهَنْدَماً ، لئلا يميل ، محجوباً من النار ، ويترك يطبخ دون تحريك ، فإذا جف اللبن زيد لبن آخر هكذا ، حتى ينحل الأرز وينضج ، ويضاف إليه زبد طرى يطبخ معه ، فإذا نضج الأرز وانحل أنزل القدر وعرك بالمغرفة حتى ينحل ، حينئذ يصب فى قصعة ، ويعدل ، ويذر عليه سكر مسحوق وقرفة وزبد ، ويستعمل ، وعلى هذا الصفة يطبخ الأطريا والفدوش وثريد اللبن .

صفة ثريد اللبن :

يؤخذ من اللبن الحليب الغنمى ، فإنه لا يتهيأ إلا بلبن الغنم السخن ساعة حلبه ، ويوضع فى قدر نظيفة على نار معتدلة ، ويحرك برفق قليلا قليلا ، ويضاف إليه زبد طرى ، ويدام تحريكه حتى يخثر وتعلوه رغوة بيضاء ، حينئذ يجعل فيه الفتات المفتت دقاً فى غاية الدقة ، من الرغف الرقاق المصنوعة من السميذ أو الدرمك المعجونة بالخمير المعتدل ، وتترك حتى تتشرب وتكمل ، ثم تصب فى قصعة ، ويعمل فى وسطها حفرة مملوءة بالزبد الطرى ، ويذر عليها سكر كثير وقرفة ، ويستعمل .

عمل المهلبية :

[٥٩ و] ذكر أن بعض طباخى الفرس اتصلت منزلته بالمهلب بن أبى صفرة ، وأنه تقدم إليه ليصلح له لوناً طيباً ليمتحنه ، فأصلح له هذا اللون وقدمه إليه ، فاستطابه ، فسمى بالمهلبية .

صفتها : يؤخذ من لحم الخروف السمين أربعة أرطال ، فتقطع وتجعل فى قدر ، ويصب عليه من الزيت أربعة أواقى ومن الملح درهمان وقطعة دارصينى وخولنجان وبصل مقطع ، ومن الكافور ما يكفيها ، ويطبخ حتى يقارب

النضج ، ثم ينزل ويخرج اللحم ، ويجعل فى الماء ، ثم يؤخذ من شحم الخروف ويقطع بالسكين تقطيع البقل ، ثم يؤخذ قدر نظيفة ، فتجعل أسفله طاق[1] شحم ، ثم يجعل فوقه طاق[1] من اللحم المطبوخ ، وطاق[1] رقاق مقطع مثرود ، فلا يزال يفعل ذلك طاق لحم وطاق شحم وطاق رقاق حتى تفرغ ، ثم يصب عليه من اللبن الحليب مقدار ما يغطى الرقاق ، ثم يضاف إليه من السكر المسحوق مقدار ما تظهر حلاوته فى الجميع ، ثم يؤخذ عشرون بيضة ، وتضرب حتى تختلط ، وتجعل فى القدر على اللحم والرقاق ، ولا تزال تميله لكل جهة وتسقيه حتى يتداخل اللبن فى جميع ما فيه ، فإذا طلع اللبن فوقها يجعل فى تنور حار ، ويغلق عليه ، ويترك حتى يأخذ حقه ، ثم يخرج ويقلب فى إناء مليح ، ويقدم .

صفة نوع ثريد من المطرى الإفريقى :

يؤخذ من السميذ الطيب الجلال ، ويقسم على ثلاثة أثلاث ، يترك الثلث منها بناحية ، ويعجن الثلثان عجناً جيداً ، ويصنع منه [أو] تمد رقاق وتدهن ، ويذر عليها من ذلك السميذ الباقى ، ويطوى عليه وتلف ، ثم تمد ثانية ، وتدهن ، ويذر عليها السميذ وتطوى مثل المورقة ، يفعل بها ذلك مرات حتى يفرغ الثلث الباقى من السميذ ، ثم تدخل الفرن وتترك لتعقد ، وتخرج رطبة ، ولا يبالغ ، وإن شئتَ طبخت الرغائف فى الدار فى طاجن ، ثم يفتت ، ويصنع منها ثريد مثل الفطيرى ، إما باللبن الحليب مثل ثريد اللبن ، فيؤكل بالزبد والسكر ، أو فى مرق الدجاج أو غيره من اللحم ، ويجعل عليه من اللحم المقلو والدسم الكثير ، ويذر عليه قرفة ويقدم .

---

(١) فى الأصل : ساق ، ولعله وهم من الناسخ .

كيفية طبخ الأرز ببلاد المشرق :

[٥٩ ظ] يؤخذ من الأرز المغسول بالماء الحار ، ويجعل فى قدر ، ويجعل معه من اللحم الغنمى السمين من صدره وأذنابه ودوارته وشحمه وعظام الفخذ ، ويصب عليه من الماء ما يغمره وزيادة ، ومن الملح قدر الكفاية ، ويبيت فى الفرن ، ويخرج غدوة وهو قد انحل ، فيصب فى قصعة ، ويذر عليها قرفة وسنبل وزنجبيل وسكر مسحوق ، وقد يطبخ فى الدار باللبن الحليب فهو أبلغ وألذّ .

اللمتونية :

تصنع فى بلاد الأندلس والغرب ؛ تصنع من جميع الطير مثل الدجاج والأوز والخصيان السمان منها ، وفراخ الحمام وغيرها ، يؤخذ ما حضر منها منظفة مشقوقة الصدور ، ويطبخ نصف طبختها تفايا بيضاء ، ثم تخرج من الفرن ، وتحكم فى السفود وتدهن بالمرقة المذكورة فى الشواء ، ويدار السفود بها على نار فحم معتدلة قليلا قليلا برفق حتى تنضج وتحمر ، وتترك بناحية ؛ ومن الناس من يعملها مقلوة ، وتمرغ بعد قليها فى تلك المرقة والثوم المدقوق مع اللوز والجوز ، ثم تصنع لها رغف رقاق من الدرمك محكمة الصنعة ، فإذا نضجت فُتِّتَتْ فيها تفتيتاً كبيراً على قدر الدينار ، ثم يصفى من مرق الدجاج ، ويرد القدر على نار معتدلة ، ويضاف إليه زيت كثير وفلفل وكمون ، فإذا غلى القدر أنزل وجعل فيه من اللوم المدقوق مع الجوز واللوز والجبن المحكوك بالإسكلفاج[١] وسقى به تلك الفتاتات المفتتة ، ثم تؤخذ الدجاجة المشوية ، وتوضع عليها فوق القصعة ، وقد بركت ومرغت فى ذلك المرق ، وتنجم بالبيض

---

(١) ورد فى الأصل فوق هذا اللفظ : كذا ، وفى الحاشية أمامه : بالإسفاناخ .

والزيتون واللوز المقسوم ، ويذر عليها من الجبن المحكوك والقرفة ، ويغطى بورق الإسفريا المصنوعة بالبيض .

المعلك والمقلو :

هما طعامان كان يستعملها الفَنَّامة ببادية قرطبة ، وهما قويان غليظان بطيئا الهضم كثيراً الغذاء .

صفة المعلك :

يؤخذ كبش فتى سمين جداً ، فينظف ويقطع لحمه قطعاً كباراً ، ويجعل فى البرمة ، ويضاف إليه فلفل وبصلة وزيت وكزبرة ، ويطبخ حتى ينضج اللحم ، ثم يخرج ويترك بناحية ، ويصفى المرق من عظامه ، ويرد على نار هادئة ، فإذا غلى جعل فيه فتات فتت من رغف رقاق ، قد صنعت من عجين الدرمك ،وأضيف إليه من الجبن الرطب المعروك قدر الفتات ، [٠٦ و] ويعلك بالمغرفة حتى يصير جسداً واحداً ، فإن جف مرقه سقى باللبن الحليب ، وترك حتى يقشع زبده ، ثم يرد لحمه إليه الذى أخرج عنه ، فإذا التأم الجميع أنزل عن النار وترك قليلا ، واستعمل .

صفة المقلو :

يؤخذ خروف مريم سمين جداً ، يقطع ويجعل فى برمة ، ويطبخ قليلا ، ثم يسقى باللبن الحليب الطرى ، ويترك حتى ينضج ، ثم يجعل معه الجبن الرطب البقرى والغنمى منه وزبد كثير ، ويطبخ حتى يلتئم بعضه ببعض ، ويتقلى حتى يشيع دسمه .

ثريد يصنع بالدجاج المسمنة أو الخصيان من الديوك المعلوفة المسمنة :

يؤخذ ما شئتَ منها ، يقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران وزيت وخل ثقيف ، ويرفع على النار ، فإذا قارب النضج جعل فيه من عيون البقر المنقوع فى الخل ، ومن اللفت المقطع قطعاً كباراً المصلوق بناحية ، ويتمم طبخه ، فإذا كمل نضجه أنزل وسقى به ثريد مفتت من خبز مختمر قد أحكم عجنه من سميذ طيب ، وترك يشرب ويأخذ حقه من المرق ، ويستعمل ، فإنه مبارك .

ثريدة بماء الحمص والفراخ والجبن والزيتون طيبة للصائم :

يصلق الحمص فيما يغمره من الماء سلقاً جيداً حتى تخرج قوته فى الماء ، ثم يصفى ويرمى بالحمص ، ويؤخذ ماؤه ويرد للقدر ، ويطرح عليه ثلاثة من فراخ الحمام السمان النواهض منظفة صحاحاً ، ومن الزيت الطيب ثلث رطل ، وفلفل وكزبرة يابسة وقطعة بصلة ويسير كمون وقليل ملح ، فإذا نضجت الفراخ أنزل القدر على الرضف ، وفقص فيه خمسة من البيض ، ثم يثرد من الخبز النقى قدر الكفاية ، ويسقى بالمرقة حتى يروى ، ويجعل فى وسطه الفراخ ، ويصفف حوالها البيض والزيتون والجبن الرطب وتقدم ، فإنها طيبة للصائم .

صفة ثريد مسقى بدسم الدجاج المسمنة عشرة :

يترك منها واحدة وتجعل التسعة مقطعة فى قدر جديدة ، وتطبخ بما تحتاج إليه من الزيت والتوابل حتى تنضج وتنحل ويتزلع لحمها ، ثم ينزل القدر عن النار ويصفى منها دسم الدجاج دون لحم ، ويردّ للقدر مع الدجاجة العاشرة الباقية ويضاف إليها من الفلفل والدارصينى وما تحتاج من بقية التوابل ،

[٦٠ ظ] وتطبخ فى ذلك الدسم حتى تنضج ، وينزل القدر ويسقى به ثريد قد فتت من خبز الدرمك المختمر ، ويعاد سقيه حتى يأخذ الثريد حقه ، ثم تجعل الدجاجة العاشرة فوقه ، ويترك ساعة ويستعمل .

صفة الأرز المحلول بالسكر :

يغسل من الأرز ما شئت ، ويطبخ على جرى العادة ، ثم ينزل على الرضف ، ويترك ساعة ، فإذا نضج وانحل دعك بمغرفة كبيرة حتى ينحل ، ولا يبقى للحبِّ أثر ، ثم يغلف بالسكر الأبيض المصرى المسحوق ، ويعرك به عركاً بليغاً ، ويزاد السكر ساعة بعد ساعة ، حتى تغلب حلاوته ويصير كأنه فنيذ محلول ، ثم يصب فى صحفة ، وتعمل فى وسطه حفرة تملأ بزبد طرى أو بدهن اللوز الحلو الطرى ، وإن طبخ باللبن الحليب عوضاً من الماء كان ألذّ وأطيب .

ذكر الهريسة بحسب أصنافها

الهريسة حارة رطبة كثيرة الغذاء ، مقوية مخصبة للأبدان اليابسة النحيفة ، مكثرة للدم والمنى زائدة فى الجماع لكن بشرط هضمها وجودة استمرائها ، فإذا انهضمت هضما جيداً فهى صالحة لمن يريد أن يقوى بدنه ويخصب جسمه بعد أن ...[1] سالماً من الحمى وغلظ الأحشاء ، جيدة للنحفاء ولأصحاب المعد القوية اليابسة ، لا سيما إن كان فيها سلاسة ولين ، ولا تكون شديدة العقد ، فإن السلسة اللينة منها أسرع انحداراً وضربها بالدسم مسا رطبها[2] ويعين على

(١) وضع الناسخ هنا إحالة على الهامش مشيراً إلى شىء ساقط من النص ، ولم نجد فى الحاشية شيئاً .

(٢) كتب الناسخ هنا فى الحاشية : كذا .

إزلاقها عن المعدة ؛ ومما يعين على هضمها أن يؤكل عليها من المرى النقيع والدار صينى المسحوق ، وأن تؤكل وحدها ولا يخلط بها غيرها من الأغذية ، فتكون أحسن غذاء وأجود استمراء وأسرع هضما ، وقد جرت عادة الناس واتفقوا على أكل الهريسة بالعجين المقلو بالزيت ، وذلك مما يزيد فى غلظها وبطء هضمها وتوليدها للسدد ، فإن جميع ما يقلى من العجين بالدسم مسدد مضر بالكبد ، ولذلك صارت الزلابية وهى الإسفنج شر ما يؤكل ، فإنها مع تسديدها وبطء هضمها تكتسب من القلى كبريتية ، فيكون أضرارها أكثر من نفعها ، وكما أن الرفيس يستعمل من الحنطة والدسم فكذلك الهريسة ، فيها مع لحمها ودسمها ما لا تحتاج [٦١ و] إلى حنطة أخرى غيرها ، فأكل الهريسة وحدها أوفق وأسرع هضما وأقل ضرراً على كل حال .

ومن صنوف الهريسة أن منها ما يتخذ من لحم العجل السمين منه ، أو من لحم الثنى من الضأن ، أو من لحم صدور الأوز أو أفخاذها ، ولحم صدور الدجاج وأفخاذها ؛ وكل صنف من هذه له طعم ومذاق ليس هو لغيره ، وكذلك له قوة غير قوة غيره ، ومن شروط الهريسة أن تكون لذيذة الطعم قليلة الملح ، مثل الرفيع بأنواعه ، فإنها لا تحتمل أن تكون ظاهرة الملح ، ومن الناس من يستحسن الهريسة كثيرة اللحم ، ومنهم من يستحسنها معتدلة أوفق للأكل وأكثر استمراء ، واعتدالها أن يكون القمح ثلثين واللحم ثلثاً .

كيفية عملها :

يؤخذ من القمح الطيب ، ويبلّ بالماء ، ثم يدق فى مهراس من عود أو حجر حتى يتبرأ قشره ، ثم ينفض ويجعل لبابه فى القدر مع اللحم الأحمر المنقى ، ويغمر بالماء العذب الكثير ، ويجعل على نار قوية حتى ينحل اللحم ، ثم يعرك بالركشاب عركا قويا حتى يمتزج ويتداخل بعضه ببعض ، ثم يصب عليها ما

يغمرها من الشحم الطرى المذاب ، ويضرب به ضرباً جيداً حتى يداخلها ، فإذا ظهر الشحم يقشع منها ما يعلوها وتصب فى قصعة وتغمر بالشحم المذاب ويذر عليها قرفة مسحوقة وتستعمل كيف شئت .

الهريسة من الأرز :

يغسل من الأرز قدر الحاجة ، ويترك يوما فيما يغمره من الماء ، ثم يجعل فى قدر ، ويضاف إليه ما يكفيه من لحم صدور الدجاج أو لحم الغنم الفتى منه ، ويغمر بالماء ويطبخ ، فإذا انحل الجميع عرك عركاً بليغاً حتى يختلط ويستوى ، ويجعل فى قصعة ، ويصب عليه من شحم الغنم المذاب ، ويذر عليه قرفة ، ويستعمل . وقد تعمل هذه الهريسة فى الفرن ، وذلك بأن تغمر بالماء الكثير ، ويحكم غطاء القدر بالوصل ويبيت فى الفرن ، ثم يخرج ويعرك ، ويستعمل بشحم الضأن .

صفة الهريسة المصنوعة بفتات خبز الدرمك عوضا من القمح :

يؤخذ من فتات خبز الدرمك أو خبز السميد ، ويحك حتى يصير جريشاً على قدر القمح أو أكبر قليلا ، وينشر للشمس حتى يجف ، ويرفع لوقت الحاجة إليه ثم يؤخذ من لحم الفخذ والسن من الغنم فإن الهريسة لا تتهيأ إلا بلحم الغنم وشحمه [٦١ ظ] ويجعل فى قدر بماء كثير ، ويطبخ حتى ينحل اللحم ويدخل إليه المخطاف وينثر ، ثم يضاف إليه قدر الحاجة من الفتات المعد المذكور ويترك ساعة حتى ينحل ، ويعرك ليمتزج ويصير جسداً واحداً ، ويستعمل بشحم الغنم المذاب ، ويذر عليه قرفة حسب ما ذكر .

صفة ثريد الشبات :

يعمل شبات من دقيق الدرمك معجونة بالخمير ، ويطبخ على ملة فى الدار أو فى تنور على نار لينة هادية ، ولا يبالغ فى نضجها ، ثم تؤخذ دجاجة سمينة فتصلق ، ثم تحشى بحشو مصنوع من حشاها ، ولحم مدقوق ، وبيض مضروب ، وفلفل وكزبرة وبصلة وزيت ، ويضاف إليها بنادق من لحم ، وتطبخ حتى تنضج ويفقص فيها من البيض ، وتقدر المرقة بقدر ما يسقى الشبات ، ثم تصب المرقة عليها وتزين بالبنادق وتنجم بمحاح البيض ، وتجعل الدجاجة المحشوة فوقها ، ويصب عليها الزبد المذاب المنزوع الرغوة ، وتقدم .

قد يعمل من القمح ألوان تشتهى وتستطاب ويلتذها كل الناس ، لا سيما فى الأشتية والأيام الباردة .

جشيشة ملوكية تغذو غذاء صالحاً :

يؤخذ من القمح الرزين فينقى ويطحن فى طاحونة اليد حتى يخرج جشيشاً ، ثم ينفض من نخالته ويؤخذ منه قدر فيجعل فى برمة ، ويصب عليه من الماء غمره ، ويطبخ ، فإذا نقص الماء عنه فيعاد[1] بلبن حليب مرة بعد مرة ، فإذا نضج عدل بلحم قليل ، وصب عليها من دسم الدجاج المطبوخة ، ويعاد عليها الدسم ، وتكون رقيقة بمقدار ما يمكن حسوه ، ثم يحسى فإنه طيب .

جشيشة طيبة تسمن النساء والرجال المهازيل :

يؤخذ من القمح الجشش ومن الأرز كذلك ومن الحمص والتابل مقشرة مغسولة من كل واحد كف ، فتجعل فى قدر ، وتغمر بالماء ، وتطبخ حتى يتكامل

(١) كذا فى الأصل ، وربما كانت «فيعلك» .

نضجها ، وتعدل بالملح القليل ، وتكون رقيقة كالحساء ، ثم يضاف إليها من الزبد الطرى ومن دسم شحم الكلى ومن أمراق اللحم الفتى السمين ، وتحسى ، فإنها تزيد فى القوة زيادةً عظيمةً .

عصيدة تقوى وتغذو غذاءً كثيراً وتسمن :

يؤخذ من العسل المصفى المنزوع الرغوة رطلان ، ويضاف إليه زيت وسمن طرى من كل واحد ربع رطل ، ويرفع على نار لينة ، فإذا غلى جعل فيه من لباب [٦٢ و] الخبز الصافى المختمر المحكوك قدر الكفاية ، ولوز مقشر مدقوق ، ومحاح عشر بيضات ، ويحرك ولا يغفل فى تحريكه حتى يقشع زيته ، ويلتئم وينعقد ، ثم ينزل ويترك حتى يبرد ، ويستعمل مثل العصيدة بعد ما يذر عليه من السكر المسحوق وما أردت من أنواع الدسم والأدهان .

عصيدة مجششة تغذو وتسمن :

يؤخذ من القمح المجشش المذكور ويصب عليه غمره ماء ، ويطبخ حتى يجف الماء ، ثم يسقى باللبن الحليب ، ويحرك حتى ينضج ، ثم يضاف إليه عسل منزوع الرغوة ، ومن دسم اللحم المطبوخ مع شحمه ، ويعاد عليه مرات حتى يعتدل ، ثم تلقى عليه زبداً طرياً وسكراً مدقوقاً وفنيداً أبيض وقرفة مسحوقة ، ويقدم ، فإنه لون طيب .

ذكر أنواع الرفيس وأطعمة الخبز والحلاوة وما شاكل ذلك

صفة عمل الجودابة وتسمى أم الفرج وهو طعام مشرقى :

يؤخذ من شحم الكلى من الغنم أو المعز السمين المنقى من أغشيته وعروقه ، ويدق فى مهراس من حجر أو عود دقاً ناعماً حتى يصير مثل الدماغ ، ثم تؤخذ قدر جديدة ، ويعرك ذلك الشحم باليد ، ويطلى به داخل القدر كله قعراً وجوانب حتى يكون عليها غلظ الاصبع ، ثم يؤخذ من الرقاف المصنوع على المراة[1] رغفاً صحاحا غير متنائرة ، وعملها أن يعجن العجين من الدرمك ويحكم عركه على صفة المشهدة لئلا يتلبذ فيه غرابه[2] ويحل بالماء شيئاً بعد شىء حتى يصير فى رقة الحسو ، ثم تحشى مراة[1] هندية على نار فحم معتدلة ، فإذا حمت مسكت على جفنة العجين مبللة ، وصب عليها بالكأس حتى يعم جميعها ، ويعاد العجين إلى الجفنة وقد علق بالمرآة غلالة رقيقة ، فذلك هو الرقاق وهى الكنافة ، وتنفض على منديل فتخرج مستديرة على شكل المرآة ، ثم يصب من العجين كما فعل أولا حتى يجتمع منه قدر الحاجة ، ثم يؤخذ من الدجاج السمان الفتية تنظف وتشق صدورها ، وتجعل فى قدر كما هي صحاحا ، ويضاف إليها ملح وزيت وفلفل وقرفة وسنبل ، وترفع على النار ، وتطبخ حتى تنضج ، فإذا جف مرقها أخذ [٦٢ ظ] من تلك الرقاق اثنان ، وجعلت فى قعر البرام المعد المطلى بالشحم ، وعلق منها أيضاً مع جوانب القدر ، ويذر على تلك

(١) ورد فى الأصل فوق هذا اللفظ «كذا» .
(٢) كذا فى الأصل .

الرقاق من السكر المجرش واللوز المقشر والسنبل والدارصيني والقرنفل قدر غرفة ويقطر عليه من الزيت العذب قدر جيد ، ويرش على ذلك كله بماء الورد قد حل فيه شيء من مسك وكافور قدر ما يتندى به السكر ، ثم يفرش على ذلك رقاقتان أيضاً ، ويذر عليهما كما فعل بالأولى من السكر واللوز والعقاقير والزيت ، وترش بماء الورد ، ثم تفرش رقاق أخرى يفعل بها ذلك ، كذلك إلى نصف القدر ، ثم تؤخذ تلك الدجاج المطبوخة المعدة ، وقد حكت بزعفران محاول بماء الورد ، وتصفف فى وسط القدر على الرقاق ، ثم تغطى بالرقاق أيضاً ، ويذر عليها السكر واللوز والأفاويه مثل ما تقدم ، ولا يزال يفعل ذلك إلى أن يملأ القدر ، وتبقى تلك الدجاج مدفونة فى وسطها ، فإذا كملت ذر عليها سكر كثير وصب عليها من الزيت وماء ورد ، وغطيت بتلك الرقاق المعلقه مع الجوانب ، وغطيت القدر بغطاء محكم موصول بالعجين ، يدخل الفرن في اعتدال من الحرارة ، ويترك فيه قدر ما يطبخ قدر بملح ، ثم يخرج ، ويفض ختامه ، فتنم رائحة عطرة ، ويزال الرقاق المغطى به إن كان قد ناله النار ، وكذلك ما لصق بجوانب القدر ، ثم تكب كما هى فى جفنة ، وتقدم فهى غاية فى طيب الطعم وذكاء الرائحة ، وهو طعام غريب فائق الصنعة من أطعمة الملوك ، محمود الغذاء ، حسن التركيب .

صفة الجودابة الساذجة :

يؤخذ من اللوز والسكر أجزاء سواء ، فتدق ويضاف إليها سنبل وقرفة وقرنفل وخولنجان وشيء من زعفران ، كل ذلك مسحوق ، ثم يؤخذ قدر جديدة ويطلى قعرها وجوانبها بالشحم المذاب المرطب كما تقدم ، ثم يفرش فى قعر القدر من الكنافة المورقة ويوقف معها مع جوانب القدر ، ثم يذر عليها غرفة من ذلك السكر واللوز والعقاقير ، ويرش بشيء من ماء الورد قد حل

فيه شيء من كافور ، ثم يعمل عليه رقاقة ، ويذر عليها غرفة أخرى ، ثم رقاقة وغرفة ، حتى يبقى من القدر الربع أو أقل ، ويفقص عليها فى كل مرة [٦٣ و] من البيض الكفاية ، ثم يغطى بالزيت حتى يعلوها ، ثم يغطى بالرقاق ، ويطبخ القدر بالعجين ، ويدخل الفرن فى اعتدال من الحرارة ، ويترك حتى يكمل ، ويصب فى قصعة ، ويستعمل ، وقد يصب عليها ، ويسقى فى القصعة من شراب الورد وشراب الجلابة ، فهى طيبة لذيذة على كل وجه .

جودابة نافعة للبرد وتقوى الجماع :

يؤخذ من لب الجوز المقشر واللوز المقشر والبندق ولب الصنوبر والفستق من كله شيء ربع رطل ، تدق فى هاون الخشب أو الحجر حتى تصير مثل السويق ، ويضاف إليه من لباب خبز السميذ ثلثا رطل ومن لحم السن من الضأن المدقوق المنقى من عروقه رطلان ، ويفقص عليه خمس عشرة بيضة ، ويضرب الجميع ، وقد أضيف إليه من الزنجبيل والخولنجان والفلفل والقرنفل والدارصينى من كل واحد جزء ، ودرهم مصطكى وزعفران من كل واحد نصف درهم ، ومن الزيت الطيب نصف أوقية ، يجعل الجميع فى قدر جديدة ، ويصب عليه من اللبن الحليب رطل ونصف ، ويدلى فى التنور ، ويغلق التنور ، ويترك حتى ينضج يعقد[١] ويأخذ حقه ، ويخرج ، وينثر عليه سكر مسحوق ، ويقدم .

عمل الكنافة :

يؤخذ من هذه الرقاق المتقدمة الذكر والصنعة ، ويقرض بمقراض على قدر ورق الورد الكبير ، ثم يؤخذ قدر وطنجير ، ويجعل فيه من الزيت العذب

---

(١) فى الأصل : يعد ، وفوقها كلمة كذا ، ولعلها كما أثبتنا .

قدر ما يغمر الرقاق المقروض ، ويترك يغلى حتى يشرب الزيت ويقشع منه ، حينئذٍ يصب عليه من العسل المصفى المنزوع الرغوة ما يغمره ، ويرش عليه بماء ورد قد حل فيه شيء من كافور ، ويحرك برفق لئلا يلتصق فى قعر الطنجير ، ثم يذر عليه سكر مسحوق ويحرك ، فإذا التأم أنزل عن النار ، وذر عليه سنبل وقرنفل وسكر مسحوق ولوز مقشر مقسوم وفانيد صحيح ، ويملس بالمغرفة ، وهو يقلى ، والزيت يقشع منه كما يفعل المعسل . وأما أهل بجاية وإفريقية فيعملون هذه الكنافة بالزبد والسمن عوضاً من الزيت ، وبالزيت أطيب وأبقى .

عمل المسمنة وهى المورقة :

يؤخذ من السميذ الصافى أو الدرمك ، ويعجن عجنا محكما دون خمير ، ويسقى شيئاً بعد شيء ، ولا يمل من عركه ، [٦٣ ظ] حتى ينحل ويأخذ حقه ، ويرطب بحيث تمد قطعة منه ولا تقطع ، ثم تجعل مقلاة جديدة على نار معتدلة ، فإذا حمت أَخَذْتَ قطعة من ذلك العجين ومُدَّها على رخامة أو لوح مداً رقيقاً ، واطلها بسمن مذاب أو زبد مسبوك على الماء ، ثم لفها كيف الحصير حتى تصير مثل جعبة ، ثم تفتلها وتضربها بكفك حتى تصير رغيفا مستديراً رقيقاً ، وإن شئت طويتها أيضاً ، ثم تمدها وتضربها بكفك ثانية حتى تصير مستديرة رقيقة ، حينئذٍ تضعها فى المقلاة المحمية بعد ما تدهن المقلاة بالسمن ، وكلما جف سمنها سقيتها قليلا قليلاً ، وتحولها حتى تعقد ، ثم تزيلها وتعمل غيرها ، حتى تتم قدر حاجتك ، ثم تضربها بين كفيك وترميها فى زبد وعسل وهو يغلى ، فإذا فترت ذر عليها سكر مسحوق وقدمها .

صفة الشبات بالشحم :

يعجن عجين من السميذ الصافى بالخمير المعتدل ، ثم يسقى بالشحم المذاب

المرطب بالزيت ، ويعرك به عركا جيداً ، حتى يتشرب به العجين ويسقى به مرة بعد مرة حتى يأخذ حقه من الشحم ، ويترك ساعة ، ثم يقرص منه رغائف رقاق إن شئتها مورقة ، وتقلى فى مقلاة فيما يغمرها من الشحم المذاب حتى تنضج ، ثم تخرج وتؤكل بالعسل .

صفة الأرز المعسل :

يؤخذ من الأرز وينقع فيما يغره من الماء العذب يوما أو ليلةً ثم يغسل ويرفع على النار فى قدر أو طنجير ، ويطبخ بالماء أو باللبن الحليب ، ثم يضاف إليه من العسل المصفى المنزوع الرغوة أربعة أرطال أو خمسة ، ويطبخ برفق على نار لينة ، ويسقى طول طبخه باللبن الحليب حتى يلتف وينعقد ويصير معجونا ، فيصب فى قصعة ، ويمرس بمغرفة ، ويصنع فى وسطه حفرة تملأ بالزبد الطرى المذاب ، ويذر عليه سكر مسحوق وقرفة ، ويستعمل .

صفة المجبّنة :

اعلم أن المجبنة لا تتهيأ من جبن واحد ، بل من الجبنين أعنى البقرى والغنمى ، لأنها إن عملت بجبن الغنم وحده تتفتق ، فيخرج الجبن منها ويسيل ، وإن عملت بجبن البقر تتشرك واستدار[١] وصار لحمة واحدة ولم تفترق أجزاؤه ؛ والأصل فى صنعتها أن تمزج الجبنين فيكون من البقرى قدر الربع فى ثلاثه أرباع من جبن الغنم ، ويعرك الجميع حتى [٦٤ و] يلتئم بعض أجزائه ببعض[٢] فيعتدل بذلك ويتمسك ، ولا يسيل فى المقلاة ، ولا يشتد أيضاً وينعقد ،

(١) فى الأصل : واستدر .
(٢) مكان هذه الكلمات مقطوع فى الأصل لا تبدو منه إلا بعض حروفه .

وإن احتاج إلى ترطيب رطب باللبن الحليب ، فى حين حلبه ، ولا يكون الجبن طريا جدا بل شديدا دون . . . م قد ذهبت مائيته ، كذا يصنعه أهل بلادنا بغرب الأندلس مثل قرطبة وإشبيلية وشريش وغيرها من بلاد المغرب .

كيفية عملها :

يعجن عجيناً من الدرمك أو السميذ بشىء من الخمير عجناً محكما ، ويسقى بالماء شيئاً بعد شىء حتى ينحل ، وإن سقى باللبن الحليب عوض الماء كان أحسن ، ويسبر بحيث تجعله على كفك ، ويبسط ولا يكون فى قوام عجين المشهدة ، بل أشد منه وأخف من عجين المسمنة ، فإذا بدأ الخمير يداخله رفعت المقلات على النار بزيت كثير ، بحيث يتعدر ما يقلى فيه ، ثم تبل اليد بالماء ويقطع من العجين قطعة ، ويدفن فى جوفها مثلها من ذلك الجبن المعروك ، ويعصر باليد ، فما خرج وفاض عن اليد فرضخ برفق ، ووضع فى المقلاة والزيت يغلى ، فإذا احمرت رفعت بمخطاف حديد معد لذلك ، وتوضع على كف من حديد بشبه مصفى منصوب على المقلاة ، حتى يقطر زيتها ، ثم توضع فى قصعة ، ويذر عليها سكر كثير وقرفة مسحوقة ؛ ومن الناس من يأكلها بالعسل أو بشراب الورد وهى أطيب ما يؤكل .

صفة مجبنة بالبيض :

يفقص من البيض على العجين المذكور ، ويعرك به عوضاً من الماء ، حتى ينحل ويصير كما ذكر ، ثم يعرك الجبن المذكور ، ويفقص أيضاً عليه من البيض قدر ما يحتمل ، ويعرك بشىء من أنيسون ونافع ، ويعدل فى قصعة ، ثم تبل اليد بالماء ويؤخذ منه ويحشى به العجين ، ويصنع ، مجبنة كما ذكر أولا ،

وتقلى على ما تقدم ، فتأتى عجيبة لذيذة الطعم ؛ هذه كانت تصنع لأبى سعيد ابن جامع وأصحابه فكان يستحسنه ، وهى من استنباط موسى بن الحاج يعيش المحتسب بمراكش .

صفة المجبنة المثلثة :

يؤخذ من عجين الدرمك أو السميذ ومن الجبن الرطب والزبد من كل واحد جزء ، يفرك الجبن ويعجن الجميع باللبن الحليب عوضاً من الماء حتى يمتج ولا يبقى للجبن أثر ، ويصير فى قوام عجين الإسفنج ، ثم تصنع منه مجبنة ، وتقلى فى الزيت [٦٤ ظ] العذب على ما تقدم ، وتستعمل كيف شئت .

صفة المجبنة بالسميذ :

يؤخذ من عجين السميذ ومن اللوز المقشر المدقوق والزبد والجبن الرطب والبيض من كل واحد قدر يعجن الجميع ، ويسقى باللبن الحليب حتى يعقد ، ويصنع من ذلك مجبنة .

صفة المجبنة الفرنية وتسمى عندنا بالطليطلية :

يعجن عجين مثل عجين المسمنة ، ويورق منه قرصة ، ثم تمد ويجعل فى وسطها من الجبن المعروك قدر الكفاية ، وتطوى أطراف القرصة ، وتضم على الجبن من كل جهة ، ويترك على وجهها موضع صغير على قدر الدينار يظهر الجبن منه ، ويذر عليه شىء من الأنيسون ، ثم تدخل الفرن على لوح وتترك حتى تنضج ، وتخرج ، ويستعمل كيف شئت .

صفة قرصة تصنع بالشحم :

يعجن عجين من السميذ مثل عجين المسمنة ، ويؤخذ منه قطعة ، وتمد على لوح أو رخامة وتورق بالشحم المذاب ، ويكون عجنها بالخمير ، ويضم أطرافها على ما تقدم فى ذكر المسمنة ، وتصنع على قعر الطاجن ، ويجعل عليه الرغيف المورق ، ويرمى عليه قطع من الشحم بحيث يطبخ فيه ولا يجف ، ويدخل الفرن ويترك حتى يحمر أعلاه ، ثم يخرج ويثقب ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة ، ويقدم .

صفة الفيجاطة تصنع بالأندلس وتسمى سبع بطون :

يؤخذ من الجبن الرطب الطرى ، ويدعك باليد ، ثم يؤخذ طاجن من حنتم يكون عميقاً مجوفا ، ويجعل فى قعره رغيف من الرقاق المصنوعة مثل الكنافة ، ويجعل على الرقاقة من ذلك الجبن ، ورغيف ، هكذا حتى يبقى من الطاجن قدر ربعه أو ثلثه ، ويصب عليه من الزيت العذب ، ويدخل الفرن ، ويترك قليلا ، ثم يخرج ويسقى باللبن الحليب ، ويرد للفرن قليلا أيضا ، ويخرج ويسقى باللبن الحليب ، ويرد للفرن ، هكذا حتى يقشع الحليب والدسم منه ، ويترك حتى يحمر وجهه ويصير مسكياً ، ثم يخرج ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة أو من شراب الورد ؛ ومن الناس من يذر عليه من السكر المسحوق والأفاويه ، ومنهم من يتركه كذلك .

صفة المشهدة وهى المثقبة :

المشهدة أطيب [٦٥ و] أنواع الرفايس كلها وأخفها وأسرع هضما وأجود استمراء ، لما دخلها من الخمير والعرك الشديد الكثير ؛ يؤخذ من السميذ الطيب ،

ويعجن بالخمير ، ويسقى بالماء قليلا قليلا شيئاً بعد شيء حتى ينحل ويصير مثل حسو خاثر ، بحيث يلقى فى المقلاة ، فينبسط عليها ، ويغطى ويترك قليلا ، ثم تعاد إليه الخدمة حتى يكمل عجنه ويختمر ، وتراه قد علته نفاخات ، ثم تركب مقلاة حنتم على نار قوية ، أو مقلاة حديد على نار معتدلة ، فإذا حمت مسح عليها بخرقة مغموسة فى سمن طرى أو زيت ، وأخذ من ذلك العجين بكأس وصب فى وسطها على قدر المراد من كبرها أو صغرها ، وكب عليها أيضاً غضار حتى تنضج ، وتثقب ، ولا تزال تدهن المقلاة وتصب العجين حتى يتم ، ثم يذاب زبد طرى وعسل مصفى ، ويصب عليها فى جفنة ، وتترك ساعة حتى تأخذ حقها منه ، ويذر عليها سكر مسحوق ، وتقدم . ومن الناس من يضيف إلى هذا العجين من البيض قدر الحاجة .

صفة المركبة وهو طعام يصنع بقطر قسنطينة وتسمى الكُتامية :

يعجن من السميذ عجين محكم على نحو عجين الإسفنج بالخمير ، ويفقص فيه من البيض ما أمكن ، ويعرك به العجين حتى يرطب ، ثم تركب مقلاة حنتم على نار قوية ، فإذا حمت دهنت بسمن أو زيت ، وجعل فيها من ذلك العجين رغيف رقيق ، فإذا نضج الرغيف حول ، وأخذ من العجين فى الكف وطلى به وجه الرغيف ، ثم يحول الوجه المطلى بالعجين إلى المقـلاة ، ويرد أسفلها أعلاها ، ويطلى بالعجين أيضاً ، ثم يقلب ويطلى ، ولا تزال تطلى بالعجين وتقلب فى الطاجن ، وهى تتركم وتعلوا حتى تصير قرصة كبيرة عالية ، ثم تدار فى الطاجن على حرفها حتى تنضج من جوانبها ، فإذا كملت على قدر المراد جعلت فى قصعة ، وتثقب ثقباً كثيرة بعود ، وصب عليها زبد مذاب وعسل كثير قدر ما يغمرها ، وتقدم .

صفة المركبة المورقة بالتمر :

يؤخذ من العجين الموصوف فى المركبة الكتامية ، ويصنع منه رغيف رقيق فى الطاجن المحمى ، فإذا نضج قلب وجعل عليه من التمر المنقى المدقوق المدعوك باليد المرطب بالزيت ، [٦٥ ظ] ويملس بالكف ، ثم يجعل عليه رغيف آخر ، ويقلب عليه من ذلك ، ثم رغيف ، وتعاود ذلك حتى يطلع منه ما أحببت . فإذا نضجت من كل جهة جعلت فى قصعة ، وصب عليها زيت مسخن وعسل منزوع الرغوة ، وهى من استعمال أهل إفريقية .

ينبغى أن يعلم أن من شروط الرفيس بأنواعها أن يكون عجينه من السميذ الصافى بالخمير المعتدل ، وأن يكون ملحه قليلا جداً حتى لا يظهر فيه شىء من طعم الملح ، ويكون زبده مغلياً مصفى ، وعسله منزوع الرغوة ، وإن كان بالزيت فيكون زيته مسخناً ، حتى لا يبقى فيه شىء من طعم الزيت النى ، ويخبز فى التنور ليكون خبزه رطباً مفتوح المسام ، وداخله منفوشاً ، فإذا رفس كان رفيسه رخواً متخلخلا ، ويرفس بالدسم فيكون ألذ وأعذب وأسرع انهضاماً ، وإن عمل الرفيس من الفطير كان خبزه عجيناً ورفيسه ملززاً مكتنزاً لا يداخله دسم ، مثل رفيس البربر أو رفيس السوق ، ولا يصلح إلا لأهل الكد والتعب أو لعلف الدجاج .

رفيس ملوكى :

يؤخذ من اللوز الحلو المقشر من قشريه ، ويدق حتى يصير مثل العجين ، ويضاف إليه مثله من دقيق الدرمك ، ويعجن بالبيض بدلا من الماء عجناً بليغاً محكما ، ويرش بشىء من ماء الورد قد حل فيه يسير كافور ، ثم يصنع منه قرص رقاق ، وتطبخ فى مقلاة حنتم على نار لينة حتى تعقد ، ولا يبالغ فى

طبخها ، ثم ترفس بدهن اللوز الطرى أو بالزبد الطرى المذاب المصفى ، وتصنع قرصة وتوضع فى قصعة كأنها جامة من السكر ، ويصب عليها من دهن اللوز الطرى حين استخراجه ، أو من الزبد الطرى المذاب المصفى ومن شراب الورد .

رفيس طيب ملوكى :

يؤخذ من الدرمك أو السميذ ، ويحل ويعجن باللبن الحليب والبيض والخمير، ويعرك عركاً بليغاً حتى يتعلك عجينه ، ويصنع منه رغف تطبخ فى الطابق ، ولا تترك كثيرا ، بل تخرج رطبة ، ويضاف إليها من اللوز المقشور المدقوق ومن السكر المسحوق ، وترفس رفسةً على صفة جامة السكر ، ويذر عليها من السكر المسحوق ، ويصب زبد طرى مذاب ، وتستعمل ، [٦٦ و] فإنها رطبة عذبة .

صفة رفيس بالجبن الطرى :

يؤخذ من لباب الخبز المختمر الصافى عند خروجه من الفرن ، وترفس فتاته خاصةً دون قشره ، ويدعك بالكف مع مثله من الجبن الرطب الطرى دون ملح وشىء من زبد ، ويصنع منه قرصة تجعل فى قصعة ، ويصب عليها من الزبد المذاب المصفى ومن العسل المنزوع الرغوة قدر الكفاية .

رفيس مطبوخ بالجبن الطرى :

يؤخذ من الرغف المعجونة بالبيض فيفتت منها قدر الحاجة تفتيتاً دقا فى غاية الرقة ، ويفرك من الجبن الطرى قبل أن يدخله الملح أكثر من الرغف قليلا ، ويترك بناحية ، ثم يؤخذ طنجير ويجعل فيه من العسل قدر الكفاية ،

وينزع رغوته ويضاف إليه من الزيت العذب ، ثم يضاف إليه من ذلك الفتات والجبن المذكور ، ويدام تحريكه بمغرفة قليلا قليلا برفق حتى يقشع منه الزيت ثم يصب فى قصعة ويملس ويذر عليه سكر وقرفة مسحوقة .

القرصة المصنوعة بالتمر من أطعمة أهل إفريقية :

يؤخذ من السميذ الطيب ويعجن ويصنع منه رغف رقاق وتطبخ ، ولا تبالغ ، بل يبقى فيها رطوبة ، ثم تُفتت تفتيتاً دقا فى الغاية ، ثم يرفع على نار معتدلة ، ويصب فيها من الزيت العذب الذى لا رائحة له ، ما[1] يغمر ما يلقى فيه ، ثم يؤخذ من التمر الشداخ الطيب على قدر الفتات ، ومنهم من يجعل الشداخ أكثر من الفتات ، بعد ما ينقى من نواه وقطاميره ، ويدق فى مهراس حتى يصير مثل مُرَبَّب الورد ويجعل فى الطنجير والزيت يغلى ، ويحرك بمغرفة ، فإذا انحل فى الزيت ألقى عليه من ذلك الفتات شيء بعد شيء ، ويحرك حتى يلتئم ، ولا يفرق بين الفتات والتمر ، ويصير لحمة واحدة كالمعجون حينئذٍ ينزل عن النار والزيت يقشع منه ، ويترك ساعة ، ثم يذر عليه قرفة وسنبل وقرنفل وزنجبيل وخولنجان قدر الكفاية ، ويحرك بالمغرفة حتى تخالطه العقاقير ، وتصب فى قصعة ، وتعدل قرصة وتملس ، ويعمل فى وسطها حفرة تملأ من ذلك الزبد الذى طبخ فيه ، ويذر عليه سكر وسنبل وقرنفل ، ويغرس فيه لوز مقسوم وفانيد ، ويقدم ؛ وتبقى على هذه الصفة مدة من أيام كثيرة [٦٦ ظ] ولا تفسد ولا تتغير .

القرصة التونسية على صفة أخرى :

يؤخذ من السميذ ويُلَتُّ بالزيت العذب ، ويعجن مثل عجين الكعك ،

(١) فى الأصل : قد ، ولعل الصواب ما أثبتنا .

ويكثر فيه من الزيت ، ويصنع منه قرص حسن مثل جامات السكر أو أقل منها ، وتدخل الفرن ، ولا تبالغ فى الطبخ ، ثم تخرج وتفرك فى قصعة ، وتحك بالكف حتى تعود مثل السميذ ، ويجوز من الغربال ، وتترك بناحية ، ثم يؤخذ من التمر الشداخ منقى من نواه وقطاميره ، ويدق حتى يصير معجوناً ويخلط بمثله من ذلك السميذ المجوز من الغربال ، ويضاف إليه من العقاقير المذكورة قدر الكفاية ، ويعرك حتى يلتئم ، ويصير جسداً واحداً ، ثم تدهن اليد بالزيت ، ويصنع منه قرصة فى وسط قصعة ، ويصب عليها من الزيت العذب .

صفة تارفست وهى من أطعمة أهل فاس :

يعجن من الدرمك أو السميذ ، ويصنع رغف رقاق ، وتخبز فى التنور أو فى الفرن المعتدل ، وتفتت تفتيتاً دقاً ، ثم يؤخذ من العسل المنزوع الرغوة ويحل بمثله من الماء العذب ، ويلقى فيه من الزعفران قدر ما يصبغ الفتاة صبغاً يرضى ، ثم يطرح فيه ذلك الفتات ، ويحرك حتى يصير مجسداً مثل المعجون ، ويدام تحريكه فإذا اشتد فرغ فى جفنة بعد أن ينثر عليه لوز مقسوم كثير ، وحرك حتى يختلط ، وصنع فى وسطه حفرة تملأ بسمن فواح أو زبد طرى ، ويذر عليه سكر وقرفة وسنبل وقرنفل وفانيد صحيح وتقدم .

صفة الكعك :

يؤخذ من دقيق الدرمك والسميذ الطيب مد أبى حفص ويُلَتُّ بنصف رطل من الزيت ، وهذا يصلح للسفر ولا يتفتت ، ومن أراد أكله سريعاً فيجعل رطل من الزيت أو أكثر للمد المذكور ، وكذلك الطعام المخبز[1] مثل الجوزنيق وغيره .

---

(١) فى الأصل : الخبز ، وفوقها كلمة « كذا » .

صنعة الكعك :

يلت الدرمك والسميذ على النسبة المذكورة بالزيت أو بالسمن ، وبالزيت ألذ وأبقى ، فإن السمن إذا أبقى تَرَيَّحَ واكتسب مرارة ، ثم يصب عليه من الماء الحار شيء بعد شيء ، ويعجن عجناً جافاً ، ويبالغ فى عركه حتى يلين ويستوى بحيث تأخذ قطعة منها وتمدها فتمتد ولا تنقطع ، ومن أراد جعل فيه يسيراً من الخمير أو تركه ، ثم يؤخذ من اللوز المقشر [٦٧ و] والسكر أجزاء سواء ، وقد يكون السكر أكثر من اللوز ، ويدق حتى يصير كالعجين ، ويجعل فى قصعة ويضاف إليه من السنبل والقرنفل قدر الحاجة ، ومن المصطكى قليل وشىء من كافور محاول بماء الورد ، ويعرك به الحشو حتى يختلط ، ثم تدهن صلاية بالزيت ، ويكعك عليها من ذلك ، ويدفن فى جوفه من ذلك الحشو مثلا بمثل ، ثم يكنس له موضع فى الفرن بعيد عن النار ، أو يدخل فى الفرن على لوح نقى ، ويترك حتى يأخذ حقه ، ويخرج ؛ وقد يصنع من عجين الكعك أشكال منها النوع الذى يسمى ببجاية « خشكلانا » والخشكلان صفة أخرى سيأتى ذكره بعد هذا يصور منه قرص محشوة صغاراً وكباراً ، وشبه طيور وغزلان وغير ذلك .

عمل الخشكلان :

يؤخذ من السميذ الكبير الحب ، ويحك بسمن كثير وزيت عذب ، ويبل بماء قليل ، ولا يبالغ فى عركه ويكون عجنه جافا ، ثم تصنع منه رغف محشوة بالحشو الموصوف للكعك وأشكال منوعة ، ويقرض منه بمقراض أو سكين ويصنع منه شبه أطواق ونصف دائرة وكعك ورغف صغار وكبار ، هذا هو الخشكلان بالحقيقة ، ثم يقلى بزيت عذب ، ويرفع ويذر عليه سكر مسحوق وسنبل .

عمل الخبيز الذى يصنع بلبلة :

يؤخذ من القمح الطيب ، ويجعل فى قصرية ، ويغمر بالماء الطيب العذب ، ويبدل عنه الماء بعد يومين أو ثلاثة حتى يرطب ويتلين مثل ما يفعل به للنشا ، ثم يزال عنه الماء ويعصر بالقدم فى القفة أو باليد إن كان يسيرا ، ويصفى ما خرج من لبابه فى جفنة ، ثم يصب على قشر القمح ماء عذب يسير يغسل به ويعصر حتى لا يبقى فيه شىء من اللباب ، ويجمع كله فى جفنة ، ويترك للشمس حتى يعقد ، ويصفى عنه ماء الدقيق الذى طفا عليه مرة بعد مرة ، حتى يختر ، ثم يصب فى خرقة ، ويعلق ليصل حتى يجف ويشمس إن أردته نشا ، فهذه صفه النشا ولا يدنى[1] من ندوة لئلا يخمج ، فإذا عمل الخبيز يؤخذ منه قبل أن يجف ، وهو فى صفة الرائب ، ويضرب باليد حتى يستوى ، وإن شئت حللت نشا يابسا بماء عذب حتى يرجع على هذه الصفة ، وصنعت منه حينئذٍ ، ترفع مقلاة على نار معتدلة ، فإذا حمت دهنت بخرقة مغموسة فى الزيت ، ثم يؤخذ من ذلك النشا المحلول بمغرفة ويُصَبُّ فى مقلاة ، [٦٧ ظ] وتدير يدك بالمقلاة لينبسط رقيقاً ، فإذا انعقدت وابيضت أنزلها على لوح أو حصير ، وادهن المقلاة بزيت ، وصب مغرفة أخرى حتى يجتمع قدر الحاجة ، وتترك على الحصير للشمس حتى تجف ، ثم تجعل فى قفة أو عِدْلٍ ، وتضرب ببيضة[2] من كل جهة حتى تتفتت وتصير على قدر القمح أو أكبر قليلا ، ثم ترفع مقلاة مملوءة بالزيت العذب على نار معتدلة ، فإذا غلى الزيت جعل فيه من الجبن الطرى والزيت يغلى ، وتخرجه سريعاً من ساعته لئلا يحترق بمصفاة ، وتمصله من زيته ، ويكون أُعِدَّ من العسل المصفى المنزوع الرغوة المعقود فى قدر

(١) فى الأصل : يدمى ، وعليها كلمة «كذا» .
(٢) كذا فى الأصل .

على نار ضعيفة ، وتترك على الرضف ليبقى مائعاً ، فكلما أخرج ذلك الخبيز من المقلاة مصل من زيته ، وطرح فى ذلك العسل المعقود السمن ، ويقلب فيه بمغرفة ويزاد فيه شيئاً بعد شىء ، ويحرك بالمغرفة حتى يتداخل بعضه ببعض ويشتد ويصير لحمة واحدة ، ويرفع .

صفة المشاش :

يلت السميذ أو الدرمك بالسمن أو الزيت ، ويعرك بيسير من الخمير عركا بليغاً ، ويسقى المـاء شيئاً بعد شىء ، ويكون عجينه جافاً ، ويبالغ فى عركه حتى يلين ، وتمد منه قطعة على صلاية مدهونة بزيت ، ويمد عليها بالإبهام من الشحم الغنمى أو شحم الماعز الطرى منه المنقى من أغشيته المحلول بشىء من الزيت حتى يرجع مثل الدماغ أو الزبد ، ومُدَّ رقيقاً حتى يغمر وجه القطعة الممدودة ، ثم تلف ثانية وتمد وتطلى بالشحم كما فعل أولا ، وتمد ثم تقطع أشكالا مثلثة ومستديرة ومربعة ، ثم ترفع المقلاة على نار معتدلة بزيت بتقدير ما يقلى فيه ، ويقلى حتى ينضج ، ويمصل من الزيت ، ويطفى فى شراب الورد أو عسل مصفى .

مشاش آخر :

يؤخذ من السميذ الصافى أو الدرمك وهو أحسن ، ويلت بالسمن الكثير يكون قدر رطل للمد الصغير ، ويعجن مثل عجين الكعك ، ويمد منه قرص فى الزيت ، ولا يبالغ فى القلى ، وتنزل فى عسل حار مصفى ، وقد جعل فى العسل جوز مقشر من قشريه وسكر مدقوقين جريشاً ، ويبقى فيه حتى يدخل العسل بالسكر والجوز فى توريقه ، فيخرج العسل ويبقى فيه الجوز والسكر جريشاً ، فهذا نوع من المشاش ، [٦٨ و] ولا تكون فيه عقاقير .

نوع منه آخر :

يصنع حشو من اللوز والسكر جريشاً ، ولا يدخل شىء من العقاقير إلا ماء الورد والكافور خاصة ، ليبقى أبيض ، ثم يصنع قريصات صغار من العجين الموصوف ، ويجعل على ذلك الحشو قريصة أخرى ، وتطوى حواشيها أو تعض بملزم الكعك حتى تلتحم ، ثم تقلى فى الزيت قلياً خفيفاً ، وتنزل فى شراب الورد .

عمل الجوزنيق :

يؤخذ من هذا العجين الموصوف للكعك ومن الحشو المذكور ويصور مثل البندق وجويزات صغار وكعيكات وصفة عقد الرمان وفرثلات ، وهى التى تسمى أذنى القاضى ، ويصور شبه الورد وغيره من الأزهار وخواتم ، وغير ذلك ، كل كذلك محشو يدفن فى كل قطعة منها من ذلك الحشو ، وينقش نقشاً دقاً ، ثم تقلى فى مقلاة نظيفة بزيت عذب ، وتخرج من ساعتها ، ترضع بمصفاة شبه الكف ، ويمصل من زيته ، ويطفى سمن فى عسل منزوع الرغوة أو فى شراب الجلاب أو شراب الورد أو شراب المصطكى ، وترفع .

عمل القاهرية :

يؤخذ رطل ونصف من السكر الأبيض ، ويحل بماء قليل ، ويرفع على نار لينة ، وتنزع رغوته ، وتحلب[١] ، ثم يلقى عليه من اللوز المقشر المدقوق نعما رطلان ، ويحرك الجميع حتى يصير جسداً واحداً ، ويرخى دهنه ، حينئذ

(١) فى الأصل : محلب . وسيرد اللفظ واضحاً على هذه الصورة فى صنف « السنبوسك » الآتى .

ينزل ويترك ساعة ، ويضاف إليه من السنبل والقرنفل مسحوقة بماء الورد ، وشيء من الكافور ، ويعرك الجميع حتى يجف ، ويصور منه كعك كباراً أو صغاراً ، وتترك حتى تجف قليلا ، ثم تغمس فى النشا المحلول فى صحفة يكون خاثراً قليلا ، وتترك حتى تجف ، وحينئذ توضع فى مقلاة بزيت عذب يغلى بحيث يتغدَّر فيه ، وتترك قليلا ، وتخرج لئلا تجف أو تتغير ، ثم تطفى فى شراب الورد أو الجلاب أو عسل مصفى .

قاهرية الفرن :

يؤخذ من الحشو الموصوف فى عمل الكعك ، ويشد بغبار الدرمك أو غبار النشا ، ويعرك مع الأفاويه وشيء من كافور محلول بماء الورد ويصنع منه كعك على قدر المراد ، وتصفف على لوح ، وتدخل الفرن بلوحها ، وتترك يسيراً حتى تعقد وتخرج فهى ألذ ما يؤكل من هذه الأنواع .

القاهرية الشمسية :

[٦٨ ظ] يؤخذ من اللوز المدقوق نعما جزء ، ومن السكر الأبيض جزء ، ويدق الجميع فى مهراس الحجر أو مهراس العود حتى يمتزج ، ويضاف إليه من القرنفل والسنبل مسحوقة محلولة بماء الورد ، وشيء من كافور على جرى العادة فى الكعك على قدر المراد ، ثم يغمس فى النشا المحلول الجارى ، وتجعل على لوح أو طبق ، وتترك للشمس حتى يجف النشا عنها .

قاهرية تسمى الصابونية :

يدق اللوز دقاً بليغاً ويجعل معه مثله من السكر ، ويضاف إليه سنبل وقرنفل وشيء من كافور ومسك محلول بماء ورد ، يدق الجميع فى مهراس العود

حتى يمتزج ويستوى ، ثم يمد منه كعك ورغيفات وصفة جوز وبندق ، ويترك قليلا ، ثم يغمس فى شراب الورد السكرى أو الجلاب المعقود ، ويخرج ، ثم يغمس ثانية وثالثة ، ويترك حتى يجف ، ويرفع ؛ وهو طيب ملوكى كان يصنع بمراكش .

السنبوسك :

كان يصنع بمراكش بدار أمير المؤمنين أبى يوسف المنصور رحمه الله ؛ يؤخذ من السكر الأبيض فيحل ويحلب بمـاء الورد ، ثم يجعل عليه اللوز المدقوق كالعجين ، ويحرك برفق حتى يلتف ويصير مثل حشو القاهرية ، ثم ينزل عن النار ، فإذا فترت حرارته جعل فيه سنبل وقرنفل ويسير زنجبيل وشىء يسير من المصطكى بعد ما تحل هذه العقاقير مسحوقة بماء الورد ، قد حل فيه شىء من كافور ومسك ولوز مقسوم ، ويضرب الجميع ويعرك حتى يتداخل بعضه ببعض ويصنع منه قرص على قدر الكعك وفرثلات وكورت على شكل النارنج وشبه التفاح والإجاص ، ويتنقل بها فهى لذيذة ؛ هذا يسمى السنبوسك بالمشرق ، وهو سنبوسك الملوك .

سنبوسك العامة :

يعمل ثلاثة أنواع : هو أن تحشى الرقاق بالثوم المدقوق والتوابل ، وتلف شكلا مثلثاً وتقلى فى الزيت ؛ ومنه من يعمل بالعجين مخلوطاً مضروباً باللحم المدقوق والتوابل والبيض ويعمل منه شكل الفرثلات وتقلى وتقدم ؛ ومنه ما يعمل بالعجين المعجون بالسمن أو الشحم المذاب ، ويعمل منه الفرثلات ولا تقلى ، بل يترك نيأً ، وهذا يصلح أن يقلى فى الاسفيذباجات والمحشوات .

صفة القَطائف العباسية :

[٦٩ و] يصنع من المشهدة المثقبة التى تقدم ذكرها ؛ يؤخذ من اللوز المقشور ويدق ويجفف حتى يصير مثل السميذ ، ويضاف إليه مثله من السكر وسنبل وقرنفل ودارصينى ، ثم يؤخذ رغيف من المشهده المذكورة سالم من الحرق ، ويذر عليه من ذلك اللوز والسكر المدقوق قدر جيد ، ويرش بماء الورد قد حل فيه شيء من الكافور ، وتطوى عليه حتى تصير نصف دائرة ، وتلصق أطرافها بعجين محاول بماء ورد ، وتوضع فى مقلاة مملوءة بزيت عذب يغلى ، ثم تخرج من ساعتها ، وترفع تمصل من الزيت ، وتطفى فى شراب الورد أو فى شراب الجلاب أو عسل منزوع الرغوة ، وقد تصنع رغفا على رغف محشوة الجوف ، وتلصق حواشيها فتأتى دوائر وأنصافاً .

اللون الغسانى :

يؤخذ من لحم الغنمى السمين رطل دون عظم يقطع ويجعل فى قدر ، ويطبخ تفايا بيضاء ، فإذا نضج اللحم طرح عليه من العسل المصفى أربعة أرطال ، ومن اللوز المقشر المدقوق رطل ، ويصبغ بزعفران ، ويصب عليه من الزيت نصف رطل ، ويحرك على نار لينة حتى يتم طبخه ، ويصب فى صحفة ، ويذر عليه سكر مدقوق ودارصينى مسحوق .

صفة معسل باللحم :

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين من سنه وأطرافه السمان دون عظم وأليته كما هى أربعة أرطال ، ويجعل فى قدر جديدة بأبزاره ومائه وست أواق من الزيت وست أواقى من العسل المصفى ، ويطبخ حتى ينضج وينحل ، ويصفى دسمه ، ويزال اللحم من القدر ، فما بقى من المرق صب عليه ثلاثة

أرطال من العسل المصفى المنزوع الرغوة ، ومن النشا المحلول ثلث رطل ولوز مقسوم ، ويدام تحريكه حتى يقارب الانعقاد ، ثم يرد عليه اللحم المزال عنه ، ويسقى بذلك الودك المصفى شيئاً بعد شيء حتى ينشع دسمه مثل المعسل ، وينزل ، ويترك حتى تذهب حرارته .

صفة المعسل المستعمل عندنا عقب الألوان :

يؤخذ من العسل الطيب المصفى ويجعل فى طنجير ، ويضاف إليه من النشا أربع أواقى لكل رطل من العسل محلول بماء الورد ، وإن شئت صبغته بزعفران ، ويدام تحريكه حتى يقارب الانعقاد ، ويصب عليه من الزيت العذب قدر ما يطبخ فيه ، لئلا يحترق ، وينثر عليه لوز [٦٩ ظ] مقسوم ، ويسقى الزيت حتى ينشع منه ، فإذا جف عقده وكمل طبخه أنزل وفرغ فى صحفة وأخذ ما رشح عليه من الزيت ، وقد يزاد فيه شيء من السمسم المقشر وكافور محلول بماء ورد ، ويأتى عجيباً .

المعسل الأبيض :

يؤخذ من العسل الأبيض رطل ، ومن النشا ثلاث أواقى وبياض بيضتين ، ومن الزيت العذب ما يكفيه ، ولوز مقشر مقسوم ، ويطبخ على نار لينة ضعيفة ، ويدام تحريكه ولا يغفل عن تحريكه حتى يبيض ويغلى ويصير فى قوام المعسل ، ويفتق بكافور محلول بماء ورد فيأتى عجيباً .

المسعل المستعمل بتونس فى الولائم :

يؤخذ من العسل المصفى ، ويصب عليه من النشا المحلول المصبوغ بالزعفران للرطل من العسل نصف رطل من النشا ، وإن لم يحضر النشا فمن

غبار الدرمك المحلول على تلك الصفة ، ويصب عليه من الزيت ما يكفيه ويدام تحريكه حتى ينشع الزيت منه ، ويضاف إليه فلفل وقرفة ويسير كافور ويشد عقده ويستعمل .

عمل الزلابية :

يعجن دقيق الدرمك ويزاد الماء شيئاً بعد شيء حتى ينحل العجين ، ويصير أخف من عجين المشهدة ، ويترك فى قدر بقرب من النار حتى يختمر ، وعلامته أن يضرب على القدر من خارج بالإصبع ، فإن سمع له صوت غليظ فقد اختمر ، ثم ترفع مقلاة على النار بزيت كثير ، فإذا غلى الزيت أخذ من ذلك العجين الجارى ، وجعل فى آنية مثقوبة القعر ، وجعلت إصبعك على الثقب ، ثم تنصب يدك على المقلاة ، وتزيل إصبعك بروبة ، فيجرى العجين من الثقب فى المقلاة ، وأنت تدير يدك وتصور منه خواتم وشباكاً وغير ذلك على ما جرت العادة فى عملها ، وإياك أن يكون الزيت فاتراً أو قليلا ، فإن العجين يلتصق بالمقلاة بل يكون كثيراً يغلى ، فإذا نضجت رفعتها برفق وطرحتها فى عسل منزوع الرغوة مفوه ، ومن أرادها مصبوغة ملونة بألوان فيضيف إلى بعض العجين من ماء البقم أو اللك أو ماء الفوة أو الزعفران أو بماء الرازيانج الأخضر الطرى أو ماء عنب الثعلب ، فإن تشربت من العسل رفعت على أعواد مصلبة على صحفة العسل حتى تمصل ، ولا يبقى عليها إلا ما حصل فى جوفها ، وترفع الزلابية [٧٠ و] . . . .(١) عذب ، ويبالغ فى القلى حتى تحمر ، وينبغى أن لا توضع فى المقلاة حتى يحمى الزيت نعما ، فإذا احمرت الدجاجة صرفت إلى القدر ، وصب فيها بقية زيتها الذى قليت به ، ثم توضع بعد حين فى الصحفة ، ويذر عليها التابل الرفيع .

---

(١) الكلام غير متصل هنا ، وواضح أن شيئا سقط من الأصل المخطوط .

صفة لون من حجل بعسل :

تبيت فى ريشها مذبوحة ، وتنظف من الغد ، وتوضع فى قدر مع نصف مغرفة خل وثلاث أواقى عسل طيب ولوز مقشور ، ومن الماء والملح الكفاية ، ومن الزيت العذب ثلاث مغارف ، ومن الزعفران نصف درهم ، وترفع على النار ، فإذا نضج الكل أنزلت على غضار ، ثم خمرت بفتاتة باردة وبيضتين دون دقيق ، ويطرح الفصان فى القدر ، ثم يترك حتى يصفى الوجه ويبرز ، ثم ينزل فى غضار ، ويقطع الفصان ويزين بهـا الصحفة ، ثم يذر التابل الرفيع ويقدم .

صفة لون يعرف بالمغموم :

يعمد إلى كتف خروف أو قصرته أو مغرسه من كليته ، فإن كان الكتف أو المغرس قطع تقطيعاً غير مبلغ ، ثم يغسل ويوضع فى قدر ، ويوضع عليه مغرفة واحدة من المرى الطيب ، ومن الزيت العذب مغرفتان ، وعود بسباس وورق أترج ، ويؤخذ خمس بصلات فتقطع وتوضع فى القدر مع شىء من الملح ويسير من الماء ، ويرفع على النار ، فإذا نضج فقص عليه أربع بيضات أو أكثر من ذلك ، وطرح فيه فلفل ، فإن أرسلت إلى الفرن ولم تطبخ فى الدار فحسن ، وإن طبخت فى الدار بعد ما يكمل نضجها تملأ شقف من جمر متأجج ، ويوضع على فم القدر ليحمر ما فيها ، فإذا كمل ما وصفت أنزل فى صحفة ، وذر بالتابل الرفيع ، ويستعمل إن شاء الله .

صفة لون من فروج أو حجلة :

ينظف أيها كان بعد تبييته فى ريشه ليلة ، ويوضع فى قدر مع كزبر يابس مسحوق وكراويا وبصلة مدقوقة ، وما يكفى القدر من الملح ، ومن الزيت

العذب مغرفتان ، ويؤخذ صدرة أيهما كان قبل أن يمسها الماء ، فتدق ويصنع منها بنادق محكمة ، وتلقى فى القدر إذا قاربت النضج ، ويتم نضجها ، وتنزل إلى الغضا ، ويستخرج من ماء النعنع شيء ، ويضرب به فتاتة باردة وقليل دقيق مع خمس بيضات أو ست ، بعد أن يرفع بعض الفصوص ، فإذا تجعدت الخميرة عملت ثريدة من رقاق درمك ، وسقيت فى المرق [٧٠ ظ] حتى ترتوى وعدلت ، وجعل الحوت المقلى فى رأسها بعد أن يشق على وسطه لينشق البيض الذى دسست فى وسطه جوفه ، وتظهر ، ونضدت بالبنادق ، وزينت بها الثردة ، وباللوز والصنوبر وقدمت إن شاء الله (١) .

لون يهودى من باذنجان محشو بلحم :

يسلق الباذنجان وتخرج زريعته ، ويترك الباذنجان صحيحاً ، ويؤخذ من لحم فخذ خروف ، فيدق بملح وفلفل وقرفة ودارصينى وسنبل ، ويضرب ببياض ثمان بيضات ، ويرفع منها ست فصوص ، ويحشى بذلك الحشو الباذنجان ، ثم يؤخذ ثلاث قدور ، فيجعل فى أحدها أربع مغارف زيت وماء بصل وتابل وأفاويه ، ومغرفتا ماء ورد ذكى ، وصنوبر وعين أترج وعين نعنع والكفاية من اللحم والمـاء ، ويغلى غلياناً جيداً ، ويلقى فيه نصف الباذنجان المحشو ، ويجعل فى القدر الثانية مغرفة خل ومغرفة مرى وبصلة محكوكة وتابل وأفاويه وغصن صعتر وغصن فيجن وورق أترج وعيدان بسباس ومغرفتا زيت ولوز وحمص مبلول ، ومقدار نصف درهم زعفران مسحوق ، وثلاثة من الثوم مقطعة ، وتغلى بالكفاية من الماء حتى تغلى غليات ، وتلقى فيها بقية الباذنجان المحشو ، ويجعل فى الثالثة مغرفة ونصف زيت ومغرفة ماء كزبر ونصف مغرفة خل حاذق ، وبصلة محكوكة ولوز وصنوبر وغصن فيجن وأوراق أترج ، ويرش بماء الورد ،

(١) الكلام فى هذا اللون مضطرب .

ويذر بالأفاويه ، ويزين الثانى بفصوص مقطعة وفيجن مقطع ، ويذر بالأفاويه ، ويقطع على الثالث بيضة مسلوقة مع فيجن ، ويذر بالفلفل ويقدم .

لون صقلى :

يؤخذ من اللحم السمين من الصدرة والسن والأضلاع المسدفة وسائر الأعضاء مقدار رطل ونصف فيجعل فى قدر بقليل ماء وملح ومقدار ثلاثة أرطال بصل ، ثم ترفع على نار معتدلة ، فإذا نضج البصل وعاد كل لحم طرح عليه أربع مغارف زيت وفلفل وقرفة ودارصينى وسنبل ، ومن البنادق ، ويتم طبخه ، فإذا نضج اللحم خمر ببيض مضروب بزعفران ، وقد يترك دون تخمير ، إن شئت فى الفرن أو فى الدار[١] .

دجاجة فى الفرن :

يؤخذ دجاجة مسمنة منظفة ، وتجعل فى قدر ، ويطرح عليها مغرفة من الزيت العذب ، ونصف مغرفة مرى نقيع ، وفلفل كثير ، وقطعة من الدارصينى ومن محاح البيض صحاحا كأنها وجدت [٧١ و] فى الدجاجة ، ثم تطبق القدر ، وتدخل الفرن ، فإذا علم أنها طبخت ونضجت فينزع غطاؤها وتفرغ لما قد علم أن جميع ما ذكر من المطبخات والمجففات صالح للشيوخ وأصحاب المعد الرطبة ، وما كان منها بالمرى النقيع فإنه أشد تجفيفاً وأكثر تحليلا ، وهو مقطع منفد موافق لمن يشكو بلغما فى معدته .

---

(١) يبدو أن شيئاً قد سقط فى صفة هذا اللون .

ذكر البقليات والمخضرات

إن كل لون يطبخ باللحم والزعفران والخل والبقل مثل اللفات والباذنجان والقرع والجزر أو رؤوس الخس دون ورقه فإنه يسمى مثلثاً .

كيفية عمله :

يؤخذ من اللحم السمين الفتى ، ويقطع قطعاً صغاراً ، ويجعل فى قدر بملح وفلفل وكزبرة يابسة وكمون وزعفران وثوم وزيت ، ويطبخ حتى ينضج اللحم ، ثم يقطع من أى بقل حضر مما ذكر ، فيسلق ، ويطبخ على حدة فى قدر ، ويهرق ماؤه ، ثم يجعل مع اللحم فى قدر أيضاً ، فإذا غلى غليةً صب عليه من الخل الثقيف قدر ما يكون طعمه ظاهراً ، فإذا كمل نضج الجميع أنزله على الرضف حتى يعلو عليه دسمه ، ويستعمل ؛ ومن الناس من يستعمله من الباذنجان والقرع جميعاً وهو المثلث بالحقيقة ، وعلى هذه الصفة يصنع المثلث بالجزر واللفت أيضاً ، وباللفت وحده ، وكذلك غيره مما ذكر .

لون القرعية :

يجب أن يعلم من شرط اللون المعروف بالقرعية أن لحمها من لحم الغنم الفتى السمين طريا حين يذبح وهو يختلج ، ويقطع من ساعته ، ويجعل فى قدر بملح ويسير من ماء بصلة وفلفل وكزبرة يابسة وصعتر وزيت كثير ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا نضج اللحم جعل عليه قدر الكفاية من القرع الفتى الطرى المقطع كباراً ، فإذا نضج وكمل طبخه صب عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، وأنزل على الرضف قليلا ، واستعمل ؛ فهذه القرعية السَّاذجة المؤنثة على مذهب الطباخين .

صنعة اللفتية الساذجة أيضاً :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وشىء يسير من كمون ، ويطبخ فإذا قارب النضج يؤخذ من اللفت ويقشر [٧١ظ] قطعاً كباراً ، وإن سلق بناحية كان أفضل ، وكذلك جميع البقل ، وألقى على اللحم ، ويترك حتى يتم نضجه ، ثم ينزل على الرضف ، وإن عصر فيه من ماء الكزبرة الرطبة كانت أبلغ فى الطيب .

صفة كرنبية بيضاء :

يؤخذ من اللحم الفتى السمين ، ويقطع فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة وكراويا وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا قرب النضج أخذ من الكرنب الغليظ ، ويرمى خارجه ، وتؤخذ قلوبه وما قاربها ، وينقى من ورقه ، ويدخل السكين بين الأعين ويستقصى أثر الورق حتى يبقى أبيض مثل اللفت ، فيقشر ويقطع تقطيعاً محكماً ، ويطرح فى القدر بعد سلقه كما ذكر ، فإذا كمل أنزل على الرضف ، وعصر عليه شىء من ماء الكزبرة ؛ ومن أراد هذا اللون مثلثا زاد فيه خلا وزعفرانا .

صفة الكرنبية المكررة :

يؤخذ اللحم السمين ويعمل به ما ذكر فى التى قبلها ، فإذا قارب النضج أخذ من الكرنب المغلوق ، ورمى بخارجه وثنيت عيونه ، وقطعت ، وأخذ من ورقه الغضى القريب من الأعين ، وقطع تقطيعاً دقاً ، ومرس فى صحفة بماء وملح ، وعصر وطبخ وحده ، فإذا نضج أخرج من مائه ودق فى مهراس من عود أو حجر ، ورمى على اللحم ، ثم يعصر عليه من ماء الكزبرة الرطبة ، فإذا تم نضجه أنزل على الرضف واستعمل ؛ وقد يعمل على صفة أخرى بأن

يؤخذ الورق المذكور ، ويدق عوضاً من تقطيعه ، مع شيء من الكزبرة الرطبة ، ويعصر ماؤه على الأعين دون أن يجعل بقل يخرمه ، ويستغنى عن تقطيعه مع الأعين ، وهى مستحسنة فى جميع أنواعها .

المثلث من رؤوس الخس :

يؤخذ من لحم الغنم الفتى السمين ، ويقطع تقطيعاً صغيراً ، ويجعل فى قدر بملح وقطعة بصل وفلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران وزيت ، ويرفع على نار معتدلة ، فإذا قارب النضج أخذ من رؤوس الخس وعساليجه دون ورق ، وتقشر وتقطع ، وتضاف لِلَّحْم فى القدر ، فإذا نضج الخس جعل فيه من الخل الطيب ، فإذا كمل طبخه خمر ببيض مضروب وزعفران وسنبل ، وأنزل على الرضف .

صنعة بقلية منه :

يؤخذ من اللحم الغنمى الفتى منه ، ويقطع ويجعل فى قدر بملح وبصلة وفلفل وكزبرة يابسة ، [٧٢ و] ...... [١] فيجعل فى لبن حليب ، ويضاف إليه من البيض بقدر ...... مقلاة بزيت كثير ، فإذا غلى الزيت أفرغ ...... يدك وتصور حلقة يسبك عليها خاتم ...... من ساعتها ويغمس فى العسل الحار المنزوع [الرغوة] .

... ... [٢]

... فى طاجن ، وتنزع رغوته ، ويغسل بالماء حتى ينعقد ، و ... يد

(١) ركن الورقة الأيمن العلوى مقطوع هنا على طول سبعة أسطر ، وسنضع نقطاً فى مكان الناقص دون تنبيه عليه فى هذه الورقة .

(٢) إلى جانب القطع الذى أشرنا إليه فى الحاشية السابقة وقع تمزق فى الورقة أصبح من العسير معه قراءة السطر الخامس الذى يشمل عنوان اللون الآتى .

نصف رطل ، ومن الزيت نصف رطل ، ويحرك ، وينزل عن النار ، ويصير فى غضار ، ثم يطرح فيه من السكر الأبيض المسحوق المنخول نصف رطل .

الفالوذج :

يؤخذ من العسل الطيب المصفى ، ويحمل على نار معتدلة فى طنجير نظيف ويجعل لكل رطل من العسل أوقيتان من النشا ، يحل النشا ويخلط بالعسل ، ويدام تحريكه ، وإن شئت صبغته بزعفران ويضمم بالمغرفة من كل جهة ، فإذا قارب العقد جعل لكل رطل من العسل أربع أواق من الزيت ، ويلزم تحريكه ، ويضاف إليه من الشمع الأصفر الطيب نصف أوقية لرطل ونصف من العسل ، فإذا بدأ الزيت يرشح منه صفى ما رشح ، وعلى قدر ما يصفى من الزيت ، تجف الحلاوة ، وإلا بقيت رطبة ، وينثر فيها من اللوز المقشر المقسوم قدر الكفاية ، وقد يزاد مع اللوز سمسم مقشر قليلا ، ويترك ، فإذا أخذت حقها من الطبخ صبت على صلاية مدهونة بزيت الحلاوة ، وصنع منها رغف كبار أو صغار ، ورفعت أو قرص منها أنواعاً كيف شئت .

عملها بالسكر :

يحل من السكر رطل ، ويرفع على نار لينة ، ويضاف إليه أربع أواق من العسل ليمسك عليه الرطوبة ، لئلا يتكسر عند عقده ، ويطبخ حتى يختر ، ويلقى عليه ثلاث أواق من الزيت الطيب وأوقية من النشا المحلول وثلاثة دراهم من الصمغ العربى محلول بماء الورد ، ويدام تحريكه حتى يعقد ، وينثر عليه لوز مقسوم ، فإذا تم عقدها سبكت على صلاية مدهونة بدهن لوز حلو ، وصنع منها [٧٢ ظ] رغف ، ثم تقرض بمقراض وترفع .

... الحلوة ... :

.... وهى المسمات بالقبيط ، ويؤخذ من العسل ا.... لينة ، ولا تزال اليد عن تحريكه حتى يعقد ، وينزل ...، وجبذ على مسمار وثيق ، ويثنى عليه ويدام ج.... رغوته ، ثم يضاف إليه من بياض البيض المضروب.... من العسل ، ويحرك بمغرفة كبيرة تحريكاً قوياً ، فإذا قارب العقد ج.....، قدر الحاجة ، وتلف أطرافه من كل جهة ، ويقوى التحريك....، ويزيد بياضها ، ثم تصب على صلاية مدهونة ، ويصنع منها رغف تقطع بسكين أقلاماً ، فإذا برد كسر قضبانا .

فالوذجة بيضاء بلبن شرقية :

يؤخذ من اللبن الحليب رطل ونصف ، ويجعل فى طنجير على نار لينة ، ويضاف إليه من النشا المحلول ربع رطل ، ومن الزيت العذب رطل ، ويحرك ، ثم يضاف إليه من السكر الأبيض المدقوق رطلان ، ويحرك حتى ينضج ، وينزل فى غضار نظيفة ، ويقدم .

حلاوة بالتمر والعسل :

يؤخذ من التمر الشداخ ، وينقى من نواه ، ويدق منه رطل ، ثم يحل بالماء فى طنجير على نار لينة ، ويضاف إليه مثله من العسل المنزوع الرغوة ، ويحرك حتى يعقد ، ويرمى فيه من اللوز والجوز المقشرين قدر جيد ، ويجعل فيه شيء من الزيت لئلا يحترق ، ويشد عقده ، ويسكب على صلاية مدهونة ، ويصنع منه قرص بقرّاص ، ويقطع بسكين قطعاً كباراً أو صغاراً .

صفة المعاصم :

هذه كانت تسمى بمراكش معاصم الأولاد ؛ يدق اللوز المقشور مع السكر الأبيض ، ولا يبالغ فى دقهما ، بل تترك جريشاً ، ثم يعرك بالكف ويصنع منه شبه معصم يكون مستديراً أو يكون فيه عرض على هيئة المعصم ، ثم يمد رغيف من الفانيد الرطب قبل أن يجف ، ويجعل المعصم فى وسط الرغيف ، ويلوى عليه ، ويسوى من كل [٧٣ و] جهة ، حتى يلتصق ويترك بجهة ثم يجعل من غبار الدرمك فى طاجن على نار لينة ضعيفة ، فإذا سخن الدرمك جعل فيه من المعصم ، وتديره حتى يلتصق به الدرمك ، ويعلو عليه ، ويسوى من كل جهة ، ويرفع ، فيشغل به الأطفال .

حلاوة سكرية :

يؤخذ من السكر المدقوق رطل ، ومن لباب خبز الدرمك المحكوك حتى يصير مثل السميذ ثلثى رطل ، ويضاف إليه بيضات ، ويضرب به ، ثم ترفع طاجناً على نار لينة برطل من الزيت العذب ، فإذا غلى الزيت صب فيه ذلك اللباب والسكر المضروب بالبيض ، ويحرك على نار لينة حتى يعقد ويبرد ، ويذر عليه سكر وسنبل وقرفة .

حلاوة مشرقية :

تجرى للمحرورين مجرى الغذاء ، وتقوم لهم مقام الدواء ؛ يؤخذ من اللوز الحلو المقشر ، فيدق دقاً ناعماً ، ثم يستخرج لبنه بغربال أو بخرقة نظيفة حتى يصير كاللبن ، ويضاف إليه من ماء الرمانين ومن ماء التفاح المز ومن ماء الإجاص ومن ماء السفرجل ومن ماء القرع المشوى أى ذلك تهيأ ، مثل عصارة

اللوز ، ومثل الجميع من السكر الأبيض ، ويجعل فى طنجير فخار مزجج ، ويوقد تحته بنار لينة ، ويضاف إليه بعد غليانه شيء من النشا المحلول ، فإذا بدأ يغلظ جعل فيه من دهن الورد ومن الزيت العذب ، ويوقد تحته وقداً ليناً حتى يعقد ، ثم ينزل ، ويرفع ، فإن كانت المعدة ضعيفة يزاد فيه من ماء الورد مفتقاً بكافور .

حلاوة تسمى المعودة :

يؤخذ من السكر الطيب ويبل بماء عذب ، ويرفع على نار معتدلة حتى يعقد ، ويجعل فيه من اللوز المقسوم ، وتقيسه على الرخامة ، فإذا رأيته يتكسر تدهن الرخامة ، ويسبك عليها . رغفاً ويقرض منها بمقراض ، على أى شكل أردت ، ويصور منهـــا صفة تمر محشو بلوز أو بقطعة فانيذ ، وشبه التين المـــالقى وشبه العنب والزبيب وغير ذلك ، ما دامت سخنة ، وتترك حتى تبرد ، وترفع .

حلاوة شامية :

يؤخذ من السكر الأبيض ثلاثة أرطال ، ومن العسل المصفى رطل تجمع فى طنجير على نار لينة ، ويدام تحريكه ، فإذا بدأ يختر طرح فيه من النشا المحلول المصبوغ رطل ونصف ، ومن غبار الدرمك ، ويدام تحريكه ، فإذا بدأ يختر يصب عليه من الزيت [٧٣ ظ] العذب المغسول ، وينثر عليه لوز مقسوم وفستق ، ويُشَدُّ عقده برفق ، فإذا كمل أنزل ، ويفتق بماء ورد وكافور وسنبل وقرنفل ، ثم يصب على صلاية ، ويصنع منه أقراصاً ، ويوضع فى قدر مدهونة وترفع .

الرخامية :

يؤخذ من السكر الأبيض ، ويحل بماء قليل ، ويحمل على نار لينة ، وتزال رغوته ، فإذا قارب الانعقاد طرح فيه اللوز المقشور المدقوق جريشاً حتى يرجع مثل السميذ قدر ثلثى السكر ، فإذا كمل عقده أنزل عن النار ، وفتق بشىء من الكافور وسنبل وقرنفل محلولة بماء الورد ، ويعرك ويسكب على رخامة مدهونة بزيت ، وهى سخنة ، ويعض عليها بلوح أملس مدهون حتى يتملس وجهها ، ثم تقطع بسكين أقلاماً ، وعلى أى شكل أردت ، وترفع .

عمل قرص السكر :

يؤخذ من السكر الطيب ، ويحل بماء يسير ، ويرفع على نار لينة ، ويترك يغلى حتى يجف ماؤه ، ثم يقطر منه على الرخامة ، ويقاس ، فإذا جمدت حينئذٍ ينزل عن النار ، ويضاف إليه من الزنجبيل والخولنجان والسنبل والقرنفل والمصطكى مسحوقة منخولة ، ويحرك ، ثم يصب على رخامة مدهونة قريصات صغاراً ، ويترك حتى يبرد ويجمد ، ويرفع ؛ ومن أراده ممسكاً فيحل شىء من المسك والكافور بماء ورد طيب ، ويفتقه به آخرا عند نزوله عن النار وسكون حرارته ، فهو يطيب النكهة ، ويسخن المعدة ، ويهضم الطعام .

عمل الفانيد :

يؤخذ من السكر الأبيض ، ويحل بماء متوسط لا بالقليل ولا بالكثير ، ويرفع على نار لينة ، وتنزع رغوته ، وينظف ، ويدام طبخه حتى يعقد عقداً متوسطاً ، ثم ينزل عن النار ، فإذا فتر قليلا أخذ باليد ، وجبذ مثل ما يفعل بحلوة العسل المجبوذة حتى يبيض ويرضى بياضه ، فإذا رأيته جف بين يديك

دون أن يبيض بياضاً يرضى أدنيته من النار حتى يلين ، وأدمت عليه العمل وأنت تدنيه من النار حتى يرضيك بياضه ، ومن أراده ممسكاً فليمسك بشىء من المسك والكافور فى ماء الورد الطيب ، ويرشه به ، ويدهن كفيه بذلك الماء الورد والمسك فى وقت جبذه شيئاً بعد شىء ، حتى يتداخله المسك والكافور فيأتى عجيباً . . . . . . [٧٤ و] ثم يصنع كعكاً ورغفاً وشبه صور مفتولة ومعاصم ، وعلى أى شكل أردت ، ويترك على لوح للهواء حتى يبرد ويجف ويرفع .

سكرية :

يؤخذ من السكر رطل ونصف ، فيرمى عليه من ماء ورد ومن الماء ما يغمره ، ويحرك ويدق ، ويصفى بالغربال فى صحفة حنتم ، ويلقى فيه من العسل أوقية لكل رطل ، ويؤخذ من اللوز المقشر الأبيض رطل ، فيقطع أثلاثاً وأرباعاً ، ويعاد إلى النار ، ويطبخ حتى يختر ، ويخرج إلى صحفة قد دهنت بدهن لوز ، ويمد فى رخامة ، ويقطع حيث أحببت ، وينثر عليه السكر ، ويصنع من الفستق والصنوبر والجوز أيضاً مثل ذلك ، وتمتحنه بأن يؤخذ منه ويرمى على صلاية ... ...[١] رقيقاً فهو جيد ، فحينئذ اعمل منه ما شئت ، وإن أردته بالكافور والأفاويه فيسحق من ذلك ما شئت ، وتذر عليه إن شاء الله .

فالوذج عجيب :

يدق اللوز الحلو كالدماغ ويزاد بماء عذب ، ويستخرج ذلك بغربال حتى يصير كاللبن ؛ ثم يؤخذ مثل ذلك الماء المستخرج بالسر[٢] من ماء الرمان

(١) بياض بقدر خمس كلمات .
(٢) كتب الناسخ على هذا اللفظ كلمة « كذا » .

الحامض والحلو ، ومن ماء التفاح المز ، أو ماء الإجاص ، أو ماء السفرجل أو ماء القرع المشوى ، أى ذلك تمكن ، ويؤخذ مثل الجميع سكراً وعسلا أبيض ، ويجعل الكل فى برمة ، ويوقد تحته بنار لينة ، ويلقى فيه بعد غليانه من النشا شيء ، فإذا بدأ ينعقد ينقط عليه دهن لوز ، ويوقد تحته وقوداً رقيقاً حتى يغلظ ويصير فى حال الأخبصة المعقودة ، وينزل ويستعمل إن شاء الله .

عمل إسفنجة ظريفة :

تأخذ سميذاً صفياً نقياً ، فتعجنه بماء فاتر وخمير ، وعجيناً ثانيا ، فإذا اختمر أعِدْ عليه العجين ، وأنعم عجنه ، واسْقِه الماء شيئاً شيئاً ، حتى يصير خضخاضاً بعد العجين الثانى ، حتى يختمر ، أو يقرب من الاختمار ، وخذ قُليلة جديدة فأترعها ماء ، ثم سمناً أو زيتاً عذبا حتى تتشرب ، ثم خذ قصبة غليظة ، فاقطع منه بقدر ما ينتهى من قاع القبيلة ، بعد أن تدهن القصبة بالزيت ، وغطها وطينها بقصبتها ، وأدخلها الفرن مع خبز ، وتكون فى وسط الخبز ، فإذا نضج الخبز فاعلم أنها قد نضجت ، فأخرجها وانزع طينها ، وأخرج القصبة ، وخذ زبدا أو سمنا وعسلا ، فسخنهما [٧٤ ظ] وصُبَّهما فى داخل القليلة فى الموضع الذى أخرجت منه القصبة ، واتركه حتى تنسق الإسفنجة ، فإذا شربته زد زبداً وعسلا حتى لا تشرب شيئاً ، ثم اكسر القليلة عنها ، واجعلها فى صحفة وقطعها كما يقطع البطيخ ، ودق لوزاً وجوزاً وصنوبراً وفستقاً وسكراً طبرزذيا ، وانثر عليها ... [١] مع قرفة ودارصيني أو نحوهما إن شاء الله .

صنعة قرصة :

تأخذ حُوَّارَى فتعجنه بلبن وملح وخمير ، فإذا بالغت فى عجنه تركته حتى

---

(١) بياض بقدر كلمتين .

يختمر ، ثم تأخذ بيضة أو بيضاً بقدر كثرة العجين وقلته ، وتفقصها فى صحفة وتضربها ، وتسقى بها العجين شيئاً بعد شئ ، واعجنة بها حتى يسترخى ، وخذ مقلاة جديدة ، فأغذقها سمناً أو زيتاً عذباً ، وخذ من العجين كفاً فمده فى المقلاة ، واجعل عليه طاقة من لوز وفستق أو ما حضر منهما ، فإذا غمر اللوز العجين فاجعل مثل العجين الأول على اللوز ، ثم طاقة على طاقة ، على هذا العمل حتى تملأ المقلاة إلى إصبعين ، وترسلها إلى الفرن مع الخبز ، فإذا نضجت اجرحها بالسكين وانزعها ، كما هى ، وسخن عسلا وسمناً وصبهما عليه ، فإذا تسربت ألقها فى صحفة ، وانثر عليها دارصينى وقرفة ، وقربها إن شاء الله .

قرصة ظريفة :

يعجن السميذ والدرمك عجين الكعك بالسمن أو بالزيت ، ويكون وزنه نحو الرطل ، ويؤخذ عشر بيضات فتضرب فى صحفة ، وترمى على العجين الشيء بعد الشيء ، ويعجن به حتى يصير خضخاضاً ، ويعمد إلى قَسْوِلَةَ أعلاها مثل أسفلها ، فتتشرب بالسمن والزيت العذب ، ويفرغ العجين فيها ، ويترك حتى يختمر ، ويبعث إلى الفرن ، فإذا نضجت يصير فى أعلاها أنابيب كالشرفات تقطع تلك إلى تلك الأنابيب مع قليل من جسمها ، لتكون كالغطاء ثم تجرح القرصة بالسكين جراحا كثيرة ، ويسخن العسل والزبد ، وينثر فيه السنبل والقرفة والدارصينى واللوز المدقوق والجوز والصنوبر والفستق أو أحدها أو ما شئت منها ، وتشرب القرصة ذلك ، ويرد غطاها عليها ، وتقدمها إن شاء الله .

القنانيط المحشوة :

يدق اللوز والجوز والصنوبر والفستق دقاً بليغاً [٧٥ و] ويعجن دقيق الدرمك بالزيت ويصنع منها رقاق ، وتقلى فى الزيت ، ويدق نعما ، ويخلط

مع اللوز والجوز وغير ذلك ، ويرمي على العجنة بفلفل وقرفة ودارصيني وسنبل ، ويعجن بعسل منزوع الرغوة قدر الحاجة ، ويجعل فى العجنة من الصنوبر الصحيح والفستق المقطع واللوز ، ويخلط الجميع ، ثم تحشى به قنانيط قد عملت من دقيق الدرمك الصافى ؛ وعملها أن يعجن العجين بالزيت وقليل زعفران نعما ، ويمد منه رغف رقاق ، وتمد على قنانيط القصب ، وتقطع إن أحببت صغاراً أو كباراً ، وتلقى بعد أن تزينها فى قصبها ، وتخرج من القصب وتحشى بالحشو ، ويجعل فى أطرافها من الفستق الصحيح والصنوبر حبة واحدة فى كل طرف ، وترفع ، ومن أراد أن يصنع حشوها سكراً ولوزاً مدقوقاً كان أفضل إن شاء الله .

عمل جريدات :

يؤخذ خبز السميذ الأبيض ، فينزع ، ويجعل فى الشمس حتى يجف ويدق وينحل ، ويلتُّ بالزيت ، ويترك يوما وليلة ، ويلقى عليه من العسل المعقود بعد أن ينثر عليه ، ويعجن به الفلفل والأفاوية بقدر ما يدور منه بنادق إن شاء الله .

الكعك المحشو بالسكر :

يعجن من دقيق الدرمك القدر الذى يراد ، ويبالغ فى عجنه ، ويترك حتى يختمر ثم يدق اللوز دقاً بليغاً حتى يكون كالدماغ ، ويسحق معه من السكر الأبيض مثله ، ويعجنان بشيء من ماء الورد ، ويفوه بالأفاويه الرفيعة ، ويبسط من العجين طويل ، ويجعل فيه من الحشو ويدرج العجين عليه ، ويدور ، ويصنع منه كعك ، ويبعث إلى الفرن ، فإن شئت قليته فى المقلاة بالزيت ، وينثر عليه سكر ، ومن أراده ساذجا حذف منه الأفاويه .

كعك من سكر أيضاً :

يؤخذ جزءان من سكر ، وجزءان من لوز منقى من قشره ، فيدق دقاً بليغاً ناعماً ، ويغربل عليه السكر ، ويضاف إليه من الماء قدر ما يعجن به ، ومن الطيب ما أحببت مثل القرنفل والمسك وجوزة الطيب ، ويصنع من هذا المعجون كعك ، ويحل النشا بالماء حلا خفيفاً بلا ملح ، ويبقى فى الخمير حتى يختمر ، ثم يسكب فيه عسل ، ويضرب نعما ، ثم يغمس فيه الكعك واحدة بعد واحدة ، وأنت قد أعددت زيتاً سخناً فى مقلاة ، أو دهن لوز ، وتقليها قلياً رفيقاً ، وتخرجها سخنة ، وتغمسها فى شراب جلاب [٧٥ ظ] أو عسل ، ثم تلتُّها بعد إخراجها بالسكر المدقوق إن شاء الله .

الصور المفرغة من السكر :

يرمى على السكر مثله من الماء ، أو من ماء الورد ، وتطبخه حتى يحسن قوامه ، وتفرغه فى القالب ، وتصنع من الذى فى القالب من مواضع الحاجب والعين ما أشبهها باللون الذى تريد ، فإنه يأتى فى الصورة أحسن صواباً ، ثم تزينها بالتذهيب أو ما أحببت من ذلك ، فان أردت أن تصنع شجراً أو صورة قصر فتقر وصلا وصلا ، ثم تزينه منزلةً منزلةً ، وأنت تلزقه بالمصطكى حتى تكمل الصورة التى تحب إن شاء الله .

الفاكهة من السكر :

يضاف جزءان من السكر المغربل إلى جزء واحد من اللوز المدقوق المنقى ، ويعجن الجميع بماء ورد ، وتلتُّ يدك بدهن لوز وتصنع منها ما أحببت من جميع الفواكه والصور إن شاء الله .

صنعة تعرف بالفستقية من السكر :

يؤخذ نصف رطل من سكر وثلاث أواقى دهن لوز ، وأوقيتان درمك ، وثلاث فستق مدقوق ، يطبخ الجميع على النار حتى ينعقد ، ويفتق بمسك وقرنفل إن شاء الله .

عمل الكشكاب :

يؤخذ خبز السميذ ، ويجعل فى قدر أو برمة فخار ، ويبعث إلى الفرن ، ويترك فيه حتى يختمر ، ثم تلقيه فى ماء وعسل على ما تريد من حلاوته ، ويترك حتى يبتلَّ نعما ، ثم تعصره بيدك عصراً بليغاً حتى تستخرج رطوبته كلها ، ويجعل بناحية ، ويصفى الماء بمنديل كتان صفيق ، وتجعله فى آنية ضارية[1] وتجعل فيه شذابا مُقَطّعاً إن شاء الله .

هنا انتهى ما وجد من هذا التأليف سطراً ، وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم تسليما كثيراً ، فرغ منه ضحوة السبت ثالث عشر رمضان [عام] اثنى عشر وألف .

---

(١) كذا فى الأصل .

الله غالب

[٧٦ و] بسم الله الرحمن الرحيم

وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم تسليما

الباب الأول فى الأشربة

شراب الأصول الكبير :

يؤخذ من قشر عروق النافع ، ومن قشر عروق الكرفس ، ومن قشر عروق السفنارية ، ومن قشر عروق ... ... [1] الهندبا ، ومن تين مكة : من كل واحد نصف رطل ؛ ومن الحلحال وكزبرة البير والضومران والطرفة وفلية والغافت والهندبا والنعنع والحبق القرنفلى وحبق الترنج ، من كل واحد ثلاث قبضات : زريعة الكرافس ، زريعة الصفنارية ، زريعة الورد ، والنافع ، وحبة حلاوة ، ونانوخة ، من كل واحد أوقيتان ؛ بزر الكشوت نصف أوقية ، الصرة ، القرفة ، ونوار القرنفل ، والزنجبيل ، والراوند الصينى ، والسنبل الهندى ، والمصطكى ، وجوزة الطيب ، والعود القمارى ، من كل واحد نصف أوقية ؛ زعفران مثقال ، عسل منزوع الرغوة ستة أرطال . تطبخ الأعشاب مع الزراريع فيما يغمرها من المـــاء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ، ويضاف إلى العسل ، ويطلع على النار ، وتوضع العقاقير فى صرة بعد

(١) بياض فى الأصل بقدر ثلاث كلمات .

ما تهشم ، وتطلق فى الشراب ، وتمرس المرة بعد المرة حتى تخرج قوتها فى الشراب ، وترفع منه ، وينزل عن النار حتى يبرد ، ويرفع إلى وقت الحاجة . والشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء على الريق ، يكون الماء سخناً . منافعه : يقوى المعدة والكبد ، ويفتح سدد الكبد والطحال ، وينقى المعدة ، وينفع من سائر أمراض البلغم فى البدن .

شراب الأصول الصغير : صفة عمله :

يؤخذ من قشور عروق الكبَر ، وقشور عروق كرفس ، وقشر عرق النافع ، ومن قشر عرق السفنارية البرية ، من كل واحد أوقيتان ؛ ومن الحلحال وكزبرة البير والضومران والغافت والهندبا وفلية والطرفا من كل واحد قبضتان ؛ نانوخة وزريعة الكرفس وحبة حلاوة والنافع ، من كل واحد أوقيتان ؛ الصرة ، القرفة ونوار القرنفل وزنجبيل ، من كل واحد أوقية ؛ زعفران نصف مثقال ؛ عسل منزوع الرغوة ثلاثة أرطال ؛ [٧٦ ظ] تطبخ الزراريع والأعشاب فى غمرها من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى العسل ، ويطلع على النار ، وتوضع الصرة فى الطنجير ، حتى يأتى شرابا محكما ، وينزل عن النار ، ويرفع فى آنية مزججة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : ينفع الكبد ، ويفتح سدده ، وينفع الطحال ، وينقى المعدة من فضلات البلغم ، حيث ما كان فى الجسم ، وينفع من أمراض الاستسقاء إن شاء الله .

شراب العود القمارى : صفة عمله :

يؤخذ من العود الطيب نصف أوقية ، ومن القرفة والقرنفل والدارصينى والسنبل الهندى وجوزة الطيب والمصطكى والزعفوان ، من كلٍ ربع أوقية ،

السكر : رطل ، ومن ماء الورد كذلك ، تصر العقاقير فى الصرة ، وتطرح فى السكر وماء الورد ، ويطلع الجميع على النار حتى يصير فى قوام الأشربة ، ثم يفتق فيه عند نزوله عن النار ثمان شعيرات من المسك ، ويرفع فى إناء مزجج . الشربة منه أوقية بأوقيتين من الماء الدفىء . منافعه : يقوى المعدة والكبد وسائر الأعضاء ، ويفرح القلب ، ويلين الطبيعة يسيراً ، وينفع من بدء الاستسقاء .

شراب ورق الأترج : صفة عمله :

يؤخذ من ورق الأترج خمسون ورقة ، وينزع ما عليها من الغبار بخرقة ، ثم تغمر جميعاً فى قدر بماء ، وتطبخ حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ، ويضاف إلى رطل من السكر ، الصرة : العود القمارى والدارصينى والقرنفل ، من كل واحد نصف أوقية ؛ يطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواقى من الماء . منافعه : يفرح القلب تفريحاً جيداً ، ويقوى الأعضاء الباطنة ، ويلين البطن برفق ، وهو عجيب للغاية .

الشراب المفرح الكبير : صفة عمله :

يؤخذ من لسان الثور ومن النعنع ومن ورق الأترج نصف رطل من كل واحد ، يطبخ الجميع فيما يغمرها من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ، ويضاف إلى رطل من السكر ، ثم يجعل الصرة : العود القمارى والراوند الصينى والدارصينى والقرفة ونوار القرنفل من كل واحد أوقية ؛ يدق الجميع [٧٧ و] جريشاً ، ويصر فى خرقة ، وتربط ربطاً خفيفاً ، وتطلق فى الطنجير ، وتمرس المرة بعد المرة ، حتى تخرج قوتها ، وتطبخ حتى تصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواقى من الماء الدفىء . منافعه : [ينفع] من ضعف المعدة ، ويقوى الكبد ، ويفرح القلب ، ويهضم الطعام ، ويلين الطبيعة برفق إن شاء الله .

شراب العسل :

يؤخذ من القرفة ونوار القرنفل والزنجبيل والمصطكى وجوزة الطيب والدارصيني والراوند الصيني والسنبل الهندى والسنبل الرومى وعود بلسان وحب بلسان وزليخة[1] والقسط المر والقسط الحلو وقاقلة كبرى وقاقلة صغرى وأسارون وخولنجان والعود القمارى والزعفران والإذخر ، من كل واحد ربع أوقية ؛ يدق الجميع جريشاً ويصر فى خرقة ، ثم يجعل فى طنجير مع خمسة عشر رطلا من الماء ، وخمسة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف إلى أوقيتين بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : [ينفع] من ضعف الكبد ، ويقوى المعدة ، وينفع من سائر أمراض الاستسقاء ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، ويسخنه تسخيناً جيداً ، وفيه بعض التفريح ، ويلين البطن ، وهو عند القدماء بمنزلة الخمر بالتسخين .

صفة ماء العسل :

يؤخذ رطل من العسل ، ويضاف إلى خمسة أرطال من المـاء ، ويطبخ حتى يذهب الماء ، ويبقى العسل ، وتنزع رغوته حيناً بعد حيناً ، وتدق نصف أوقية من التاغندست ، وتصر فى خرقة ، وتوضع فى الطنجير ، وتمرس مرة بعد مرة حتى تخرج قوتها ، وترفع فى إناء مزجج ، ويؤخذ منه فى وقت الحاجـة إليه ، فانه يقوى على الباه ، ويخلف لك كل ما هبط من تلك الفضلة الشريفة .

---

(١) كذا فى الأصل .

شراب الجلاب : صفة عمله :

يؤخذ من ماء الورد العطر خمسة أرطال ، ومن السكر رطلان ونصف ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواقى من الماء الدفىء . منافعه : من حميات البلغم ، ويقوى المعدة والكبد ، وينفع من بدء الاستسقاء ، ويلين البطن ، وهو فى ذلك عجيب للغاية إن شاء الله .

[٧٧ ظ] شراب الصندل : صفة عمله :

يؤخذ من الصندل الأحمر والأبيض من كل واحد أوقيتان ، ومن الطباشير القصب الأبيض أوقية ، ثم يدق الصندلان ، ثم يطبخ بماء الورد حتى تخرج قوته ، ويكون ماء الورد خمسة أرطال ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى رطلين من السكر ، ويؤخذ الطباشير ، ويجعل فى صرة ، ويطبخ الجميع حتى يأتى شرابا محكما : منافعه : فى تسكين وهج الصفراء ، وقطع العطش والنفع من سائر الأمراض والحميات الصفراوية ، ويترك الطبيعة على حالها ، من غير أن يفعل فيها حقنة ولا تليين ، ويقوى المعدة والكبد وسائر الأعضاء ، وهو فى ذلك عجيب للغاية .

شرب المصطكى : صفة عمله :

يؤخذ من المصطكى ثلاثة أواقى ، وتسحق وتجعل فى صرة ، ثم يؤخذ من النعنع رطل ، ويطبخ فى غمره من الماء ، حتى تخرج قوته ، ويؤخذ صفوه ، ويضاف إلى ثلاثة أرطال من السكر والعسل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواقى من الماء الدفىء . منافعه : من ضعف المعدة ، ويهضم الطعام ، ويقطع القىء ، ويعقل البطن ، ويقوى الكبد ، وهو فى ذلك الغاية .

شراب الحرير : صفة عمله :

يؤخذ من لوز الحرير الذى يخرج منه الزريعة بعد زوال قلوبه أربعة أرطال ، ثم يشق اللوز وينقى مما فيه من الأوساخ ، ويغسل بالماء البارد غسلا جيداً حتى يخضر ، ويعصر من مائه ، ثم يؤخذ من الماء الخارج من الأنهار المستقبلة المشرق ، ويحمى الهند الصقيل ، ويطفأ فى ذلك الماء حتى يذهب منه النصف ، ويتغير لونه ، ويطبخ فيه الحرير حتى تخرج قوته ، ويعصر ، ويضاف إلى الماء ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة . الصرة : القرفة والقرنفل نصف أوقية من كل واحد ، الزنجبيل أوقية ، ومن الكبابة ودار فلفل والخولنجان ومن كل واحد أوقية ، ثم تهشم العقاقير ، وتجعل فى صرة ، وتربط بخيط وثيق ، وتضاف إلى العسل والصفو ، ويطلع على النار ، ويطبخ حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه : أوقيتان بثلاثة أواق من الماء [٧٨ و] الدفىء . منافعه : من قلة الباه ويزيد فى المنى زيادةً حسنةً ، ويحلل البلغم من سائر أعضاء البدن ، ويسخن تسخيناً عجيباً إن شاء الله تعالى بمنه وفضله .

شراب النعنع : صفة عمله :

يؤخذ من النعنع وحبق الترنج[١] والحبق القرنفلى من كل واحد قبضة ، يطبخ الجميع فى غمرها من الماء ، حتى تخرج قوتها ، ويضاف صفوها إلى رطل من السكر . الصرة : أوقية من نوار القرنفل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوم الأشربة . منافعه : من استطلاق البطن الحادث من البلغم ، ويقطع القىء البلغمى ، ويقوى الكبد والمعدة ، ويفرح تفريحاً قوياً ، وهو فى ذلك عجيب للغاية .

---

(١) فوق هذا اللفظ «كذا» .

شراب الورد الأخضر : صفة عمله :

يؤخذ من الورد الأخضر رطل بعد زوال رؤوسه ، ويغمر فى ماء شديد الغليان يوما وليلة حتى يبرد الماء ، ويفرك الورد فى مائه ، ويصفى ويؤخذ صفوه ، ويضاف إلى رطل من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بأوقيتين من الماء الدفىء . منافعه : من بدء الاستسقاء ، يقوى المعدة والكبد وسائر الأعضاء الباطنة ، ويلين الطبيعة برفق وهو مع ذلك عجيب .

صفة عمله مكرراً :

وهو أن تأخذ مثلا رطلا من الورد أو أكثر وتضعه فيما يغمره من الماء الغليان يوماً وليلةً ، ثم تنزع أيضاً الورد الذى فى الماء وترميه وتأتى بقدره من ورد آخر غض ، وتغمره بذلك الماء بعد أن تغليه أيضاً غلية أخرى ، وتتركه أيضاً يوماً وليلةً ، فترمى أيضا ذلك الورد ، وتأتى بغيره وتصنعه على ما تقدم فى العمل ، وتداوم ذلك العمل عشرة أيام أو أكثر ، فمنافعه وقوة فعله إنما تكون بحسب تكراره ، ثم تضيف إلى الماء المنقوع فيه الورد بعد أن تصفيه منه مثله من السكر ، وتطبخه إلى أن يأتى فى قوام الأشربة ، يأتى نهاية فى التليين وترطيب الطبيعة إن شاء الله تعالى .

شراب الورد اليابس :

يؤخذ من الورد اليابس رطل ، ويغمر فى ثلاثة أرطال من الماء الشديد الغليان ليلةً ، ويترك حتى يبرد ، ويعرَك فى مائه ويعصر ويُصَفَّى . ويؤخذ المصفي ، ويضاف إلى رطلين من السكر الأبيض ، ويطبخ الجميع حتى يأتى

[٧٨ ظ] فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء . منافعه : يعقل الطبيعة ، وينفع من بدء الاستسقاء ، ويقوى سائر الأعضاء الباطنة ويشهى للأكل إن شاء الله .

شراب البنفسج :

يؤخذ من نوار البنفسج الأخضر رطل ، ويغمر فى ثلاثة أرطال من الماء الشديد الغليان ، ويطبخ فيه حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوة ويضاف إلى أربعة أرطال من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاث أواق من الماء الدفىء . منافعه : من الحميات الصفراوية ، ويقطع العطش ، ويلين البطن برفق ، وينفع من السعال اليابس ، إلا أنه يرخى المعدة .

شراب مربوت : صفة عمله :

يؤخذ من مربوت وحلحال ومشيشة ، من كل واحد قبضتان ، ومن النافع وحبة حلاوة وعروق السوس المجرود ، من كل واحد أوقيتان يطبخ الجميع فى غمرهم من الماء حتى تخرج قوتهم ، ثم يؤخذ صفوهم ويضاف إلى رطلين من العسل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاث أواق من الماء الدفىء . منافعه : من السعال الرطب وينقى قصبة الرئة ويحلل البلغم من المعدة ، ويلين البطن برفق .

شراب زوفة :

يؤخذ من زوفة أوقية ، ومن النافع وحبة حلاوة من كل واحد أوقيتان ، ومن العناب وزريعة البطيخ وزريعة الخيار من كل واحد أوقية ، ومن التين

المسقى كفٌ ، ومن الحلحال وكزبرة البير من كل واحد قبضتان ، ومن قشر عروق النافع ومن قشر عروق الكرفس ، من كل واحد أوقيتان . يطبخ الجميع فيما يغمرهم من الماء حتى تخرج قوتهم ، ثم يؤخذ صفوهم ويضاف إلى رطلين من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواقى من الماء الدفىء على الريق . منافعه : من السعال الرطب ، ويمنع المواد أن تنحدر من الدماغ ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ويدر البول والحيض ، ويقوى المعدة ، وهو عجيب [٧٩ و] ....[1] بأوقيتين من الماء الدفىء . منافعه : من سائر أنواع الاستسقاء ويقوى المعدة وينفع من اليَرَقان الحادث من سَدَّة الكبد ، ويشهى الطعام ، ويبرد المحرورين ، ولا يضر المبرودين .

شراب الريحان :

يؤخذ من حب الريحان الأخضر النضيج ، ويدق فى مهراس حجر ، ويعصر ماؤه ، وتأخذ من الحب وتطبخه فى الماء حتى يبقى من الماء النصف ، ويصفى ويترك يبرد ، ويصب عليه من السكر وهو بارد ما يليق به ، ويرفع على النار حتى يأتى فى قوام الأشربة ، وإذا لم يوخد الحب فيؤخذ الورق سواء كان أخضر أو يابسا ، ويطبخ فيما يغمره من الماء حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوه ، ويضاف إلى السكر ، ويطبخ كما تقدم فى الحب ، ويرفع فى إناء مزجج . الشربة منه أوقية بثلاثة أواقى من الماء البارد . منافعه : من استطلاق البطن مع الدم ولصاحب السعال مع الاسهال .

---

(١) الثلث الأعلى من هذه الورقة مقطوع والكلام لهذا منقطع .

شراب سكنجبين ساذج :

يؤخذ من الخل الحاذق رطل ويضاف إلى رطلين من السكر ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء الدفيء على الريق . منافعه : من الحميات الصفراوية ويسكن الصفراء ويقطع العطش . وأما شراب السكنجبين النافع من حمى البلغم فيركب بستة أواق من الخل الحاذق إلى رطل من العسل وهو عجيب ......[1] ومن السكر رطل ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . منافعه : من استطلاق البطن ويقطع العطش والقيء وينفع من حميات الصفراء .

[٧٩ ظ] شراب الرمانين :

يؤخذ من الرمان الحامض ومن الحلو رطل من كل واحد ، ويضاف ماءهم إلى رطلين من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة ، ويرفع إلى وقت الحاجة إليه . منافعه : ينفع المحرورين ، ويقطع العطش ، وينفع من الحميات الصفراوية ، ويلين البطن برفق .

شراب الحصرم :

يؤخذ من عصارة الحصرم رطل ، ومن السكر رطل ، ويضاف الجميع ويطبخ حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بمثليها من الماء . منافعه : من غلبة الصفرا ، ويقطع القيء الصفراوى ، ويشهى الطعام ، ويقطع العطش ، ويحلل البلغم بتقطيعه إياه ، ويزيل مرارة الفم .

---

(١) هنا ظهر الثلث المقطوع من الورقة .

شراب الاسفتان :

يؤخذ من فقاح الأسفتان نصف رطل ، ويطبخ فى خمسة أرطال من الماء حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوه ويضاف إلى رطلين من العسل . الصرةُ نصف أوقية من القرفة ، ثم يطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : من الحميات السَّوْداوية ، ولا يستعمل فى آخر المرض ، إلا فى اوله ، وهو مع ذلك يدر البول والحيض وينقى المعدة من الأدران .

شراب الحلحال :

يؤخذ من سنبل الحلحال رطل ويطبخ [٨٠ و] بما يغمره من الماء حتى تخرج قوته ، ثم يؤخذ صفوه ويضاف إلى رطل من العسل ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : تنقية الدماغ ، وينقى المعدة ، ويلين البطن ، ويخرج السوداء برفق ، غير أنه يقبض النفس . ينبغى أن يعدل بشراب المفرح أو ماء المفرح .

شراب الأيمون :

يؤخذ من ماء الأيمون بعد أن يقشر من قشره الأعلى ، ويعصر ويؤخذ من مائه رطل ، ويضاف إليه من السكر مثله ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . منافعة : من التهاب الصفرا ، ويقطع العطش ويعقل البطن .

شراب ينفع فى احتراقات الصفرا والجرب السمج :

يؤخذ من عصارة الشاهترج ، وهى المعروفة ببقول الصبية ومن عصارة الهندبا ، وهى المعروفة بتيفق ، ومن عصارة لسان الثور وزن نصف رطل من

كل عصارة ، فيغلى على النار ، ويصفى ويضاف إليه رطل من سكر . صرته : يكون فيها قشر الأهليلج الأصفر أوقية ، تهشم وتصر فى خرقة ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . يشرب منه ثلاثة أواق بنصف رطل من ميص الحليب .

شراب يخرج السوداء والبلغم :

يؤخذ من البسبايج المجرود الأعلى رطل ، ومن السنا رطل ، ومن الغارقون نصف رطل ، ومن النافع وعود السوس المجرود من كل واحد أوقيتان ، والحلحال مششتر وكزبرة البير من كل واحد قبضة . الصرة : يكون فيها أوقية قرفة وأوقية قرنفل ، يدق جريشاً ويعمل فى الصرة . وتطبخ العقاقير فى عشرة أرطال من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى رطلين من العسل ورطلين من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه ثلاثة أواق بنصف رطل من الماء الدفىء بعد أن يوخذ قبله شعيرات من المسك الطيب . منافعه : من سائر احتراقات البدن ، وسائر الجرب السوداوى البلغمى ، وينقى سائر الثقل من البدن ، ويسهل برفق إسهالا جيداً .

شراب العناب :

يؤخذ من العناب رطلان ، ومن زريعة الرجلا وزريعة الخس أوقية من كل واحد ، يطبخ الجميع فى خمسة أرطال من الماء ، ثم يصفى ويضاف الصفو إلى رطلين من السكر ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام [٨٠ ظ] الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء البارد . منافعه : من حميات الدود ويصفى الدم العكر ، ويسكن السعال ، ويقطع العطش ، ويلين الطبيعة .

شراب الحسك :

يؤخذ من الحسك رطل ويهشم ، ومن مششتر نصف رطل ، ومن ورق الرند أوقية ، ومن ورق قلوب الترنج قبضة ملء اليد ، ومن حبة حلاوة وزريعة السفنارية البرية وزريعة الكشوثا نصف أوقية من كل واحد ، ومن اللوز المور واللوز الحلو أوقية من كل واحد ، يهشم جميع القاقير والأعشاب ، وتغمر فى ستة أرطال من الماء الذى نُقِع فيه الحمص الأسود يوماً وليلةً ، ثم يجعل فى قدر جديدة ، ويطبخ حتى يذهب من الماء النصف ، ثم يمرس ويصفى ويؤخذ الصفو ويضاف إلى رطل من السكر ورطل من العسل . الصرة : سنبل هندى وأسارون ونوار القرنفل نصف أوقية من كل واحد . يطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية ونصف بثلاثة أواقى من الماء السخن ، ولا سيما إذا شرب فى الحمام فهو أقوى فى فعله إن شاء الله تعالى .

شراب التمر الهندى :

يؤخذ من التمر الهندى رطل ، ثم يمرس فى خمسة أرطال من الماء ، ثم يرمى بِثُفْلِهِ ويضاف صفوه إلى رطل من السكر ، ويطبخ الجميع حتى يصير فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقيتان بثلاثة أواقى من الماء البارد . منافعه : من الصفرا ويخرجها بالإسهال ، ويقطع القيء الصفراى والعطش ، وينبه شهوة الطعام ، ويذهب بمرارة الطعام فى الفم .

شراب الجزر :

يؤخذ من السفنارية أربعة أرطال بعد زوال العرق الذى فى قلبها ، وتطبخ فيما يغمرها من الماء حتى تخرج قوتها ، ثم يؤخذ صفوها ويضاف إلى

ثلاثة أرطال من عسل منزوع الرغوة . صرته : .....[١] أوقية ومن الكبابة أوقية ، وخولنجان ودار فلفل من كل واحد أوقيتان ، ومن القرفة ونوار القرنفل من كل واحد نصف أوقية . ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بثلاثة أواق من الماء الدفىء . منافعه : من قلة الباه ويزيد فى المنى ويحلل البلغم ، ويسخن الكلى تسخيناً عجيباً ، ويسخن سائر أقطار البدن إن شاء الله .

شراب التفاح :

يؤخذ من التفاح [٨١ و] الحلو المعروف عند العامة بالسريح رطل ، ويطبخ فيما يغمره من الماء حتى يتهرأ وتخرج قوته ، ثم يصفى ويؤخذ صفوه ويضاف إلى رطل من السكر . صرته : العود القمارى أوقية تهشم وتجعل فى صرة ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام الأشربة . الشربة منه أوقية بأوقيتين من الماء الدفىء . منافعه : يقوى القلب ويفرح .

الباب الثانى فى المعاجين

معجون الجزر :

يؤخذ من الجزر المنقى من قلوبه رطل ، ويطبخ فى رطل من الماء مقدار غليتين ، ثم ينزل عن النار ويجفف على غربال قليلا ، ثم يضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام المعاجين ،

---

(١) قطع فى الورقة بقدر ثلاث كلمات .

ثم يفوه بالزنجبيل والخولنجان والكبابه والنوار نصف أوقية من الجميع لكل رطل ، ويوكل منه قدر الجوزة على الطعام . منافعه : يقوى الجماع ويزيد فى المنى زيادة حسنة وهو عجيب .

معجون الجوز الأخضر :

يؤخذ من الجوز الأخضر رطل ، ويثقب ثقباً كثيراً بمسلة من حديد ، ثم ينقع فى الماء ثلاثة أيام ، ثم يخرج من الماء ، ثم يؤخذ لكل رطل ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة بعد أن يطبخ الجوز فى الماء قليلا ، ويخرج من الماء ويعاد إلى العسل ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام المعاجين ثم يفوه بالقرفة والقرنفل والزنجبيل لكل رطل أوقية غير ربع ، ويؤكل بعد الطعام . منافعه : يشهى الأكل ، ويهضم الطعام ، ويسخن الكلى ويزيد فى الباه .

معجون السفرجل :

يؤخذ من السفرجل المنقى من حبه المقطع قطعاً صغاراً رطل ، ويدق دقا جيداً حتى يصير كالدماغ ، ويطبخ فى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ويستعمل أيضاً على صفة أخرى وهو أبدع : يؤخذ كما ذكر ويطبخ فى الماء وحده حتى تخرج قوته ، ويصفى ذلك الماء من ثفله ، ويضاف إلى مثله من السكر ، فيأتى لطيفاً شفافاً ليس له كمية ، وفعله باقٍ على حاله . منافعه : من استطلاق البطن الحادث من الصفرا ، ويقطع القيء والعطش الصفراوى ، ويذهب بمرارة الفم ، ويشهى الطعام [٨١ ظ] قلتُ ويمنع البخارات الردية أن تصعد من المعدة إلى الدماغ ، انتهى .

معجون الورد العسلى :

يؤخذ من الورد الأخضر نصف رطل ، ومن العسل رطلان ، ويورق الورد ويفرك فى صحفة فخار ، ويغلى العسل على النار وتنزع رغوته ، ويضاف إليه الورد ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ويوكل منه مثل الجوزة على الطعام . منافعه : من ضعف المعدة والكبد وبدء الاستسقاء الزقى ، ويلين الطبيعة برفق إن شاء الله .

معجون البنفسج :

يؤخذ من نواره رطل ، ومن السكر ثلاثة أرطال بعد نزوع رغوته ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام المعاجين ؛ ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منافعه : من السعال اليابس ، ويلين البطن ، ويقطع العطش الصفراوى ، ويذهب الصفرا بالإخراج إن شاء الله .

معجون النعنع :

يؤخذ من ورد النعنع الأخضر رطل ، ويدق دقاً ناعماً ، ويضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويعقد حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ثم يفوه بأوقية من نوار القرنفل لكل رطل . منافعه : يفشى وينفع من امتلاء البدن وامتلاء الدماغ ، وينفع من الاستسقاء الطبلى ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، ويقوى الباه ويقطع القىء ، وإصلاحه بحبة حلاوة تؤكل معه وبعده ، نافع إن شاء الله تعالى .

معجون تيقنطست :

يؤخذ من قشرها الأعلى بعد أن تجرد بسكاكين من حديد أربعة أواقى ، ثم تدق دقاً ناعماً وتطبخ فى غمرها من الماء ، ثم تضاف إلى رطل من العسل المنزوع الرغوة ، وتعقد حتى تأتى فى قوام المعاجين . ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . ينفع من ضعف....(١) ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، وينبه شهوة الطعام ، ويدر البول ، وينفع من الاستسقاء ، ويلين الطبيعة برفق ، وهو فى ذلك عجيب إن شاء الله .

معجون القرصعنة :

يؤخذ من قشرها المجرود أعلاه رطل ، ويدق دقاً جيداً ، ويطبخ فيما يغمره من الماء ، ثم يضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ، ويعقد حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ثم يفوه [٨٢ و] ....(٢) أربع أواقى ، ومن القرفة والقرنفل والدارصينى والسنبل الهندى من كل واحد أوقية ، يدق الجميع ويضاف إلى رطلين من السكر المحلول فى شىء من ماء الورد ، ويطبخ حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ثم يفتق بربع مثقال من المسك . منافعه : يهضم الطعام ، وينقى الدماغ ، ويحلل البلغم من الدماغ ، وينفع من سائر السعال الرطب ، ويدر البول والحيض ، يؤكل منه مثل الجوزة على الطعام .

معجون مقو للمعدة والكبد والدماغ :

يؤخذ من حبة حلاوة والكراويا والكمون المقلو والشونيز من كل واحد

---

(١) قطع فى الورقة بقدر كلمة .
(٢) هذه الورقه مقطوعة من أعلاها بقدر ثلاثة سطور .

أربع أواق ، يدق الجميع ويعجن بثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة ويعقد حتى يأتى معجوناً . يؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منافعه : من الرياح فى البطن ، ويحلل البلغم ، ويهضم الطعام ، وينقى الدماغ ، ويلين البطن برفق ، وينفع من السعال الرطب ، ويخرج السوداء برفق نافع .

معجون النارنج :

يؤخذ من قشر النارنج الأحمر بعد نقعه فى الماء ، ويقطع كالأصابع ، ويوخذ منه وزن رطل ويضاف إلى ثلاثة أرطال من العسل المنزوع الرغوة حتى يأتى فى قوام المعاجن ، ويؤكل منه مثل الجوزة على الطعام . منافعه : يهضم الطعام ، ويحلل البلغم ، ويزيد فى الباهْ ، وينفع من السموم الباردة ، وهو فى ذلك عجيب .

معجون الكراويا :

يؤخذ من الكراويا المقلوة المنقوعة فى الخل [٨٢ ظ] ....[١] ويشهى الأكل ، نافع إن شاء الله .

جوارش النعنع :

يؤخذ رطل من النعنع ويدق ويعصر ماؤه ، ويضاف إليه رطل من السكر وربع أوقية من المصطكى ، ويصنع جوارش . منافعه : يقطع القئ البلغمى ، ويشهى الطعام ، ويسخن المعدة ، وإذا أكل قبل الطعام عقل البطن وهو نافع .

---

(١) هنا ظهر الجزء المقطوع من هذه الورقة ، وهو بقدر ٣ سطور .

جوارش العود القمارى :

يؤخذ منه نصف أوقية ، ومن المصطكى والقرفة والدارصينى من كل واحد نصف أوقية ، ومن السكر رطلان ، ومن ماء الورد رطلان ، ويجعل الجميع على النار حتى يأتى جوارشاً . منافعه : يقوى القلب ، ويفرح النفس ، ويهضم الطعام ، ويلين البطن برفق ، ويقوى الكبد ، ويحلل البلغم من سائر أقطار البدن ، وينفع من الاستسقاء .

جوارش القرنفل :

يؤخذ من النوار أوقيتان ، ومن السكر المحلول فى ماء الورد رطلان ، ويعقد حتى يأتى فى قوام المعاجين ، ويصنع منه جوارش كيف شئت : أصابع أو ألواحاً يؤكل منها نصف أوقية على الطعام . منافعة : يشهى الأكل ، ويحلل البلغم ، ويفرح تفريحاً قوياً ، ويزيد فى قوة الجماع ، ويعقل الطبيعة .

جوارش المسك :

يؤخذ من المسك مثقال ، ومن العود القمارى نصف أوقية ، ومن الراوند الصينى والسنبل الهندى نصف أوقية من واحد . تدق الأدوية وتضاف إلى رطلين من السكر المحلول فى ماء الورد ، ويصنع بالطبخ جوارش . منافعه : يفرح النفس ، ويطيب النكهة [٨٣ و] .... [1] ربع أوقية ، والزنجبيل والفلفل من

(١) هذه الورقة أيضاً مقطوعة من أعلاها بقدر أربع سطور .

كل واحد ربع أوقية ، بزر روطة ربع أوقية . يدق الجميع ويضاف إلى رطلين من العسل المنزوع الرغوة . يؤكل منه نصف أوقية بعد الطعام . يشهى الأكل ويهضمه ويفس الرياح ، ويحلل البلغم ، وينفع من الاستسقاء ، ويدر البول والحيض .

جوارش الصندل الأحمر اللون :

يؤخذ الصندل الأحمر أوقية غير ربع ، ومن الطباشير ربع أوقية . يدق الجميع ويضاف إلى رطل وربع من السكر المحلول بماء الورد ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الجوارشات ويرفع .

جوارش الصندل الأبيض :

يؤخذ من الصندل الأبيض أوقية ، ومن الطباشير الأبيض ربع أوقية . يدق الجميع وينخل ، ويضاف إلى رطل وربع من السكر ، ومن ماء الورد كذلك ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الجوارشات .

الباب الرابع فى السفوفات

يؤخذ من النانخ وحبة حلاوة وعود السوس المجرود والصعتر ونوار الحلحال والأملج ، من كل واحد أوقية ، ومن السكر مثل الجميع ، تدق الأدوية وتنخل وتضاف إلى السكر ، ويستف منه عند النوم . منافعه : لمن أراد أن ينقى دماغه ويجفف رئته من رطوبات البلغم .

سفوف آخر ظريف :

يؤخذ من النافع وحبة حلاوة والسكر أجزاء سواء ، يدق الجميع ويخلط . ويستف منه عند النوم قدر الكف . ينقى الدماغ ، وينقى المعدة ، ويسكن السعال الرطب إن شاء الله .

سفوف ينقى المعدة :

[٨٣ ظ] . . . .[١] أربع أواقى ، يدق الجميع . ويستف منه كف على الريق .

سفوف يهضم الطعام :

يؤخذ من المصطكى أربع أواقى ، تدق وتضاف إلى مثلها من السكر ، ويضاف إليهما أوقية من حبة حلاوة وأوقية من النافع ، ويخلط الجميع ، ويستف منه نصف أوقية عند النوم . نافع لما ذكر .

الباب الخامس فى الربوبات

رب السفرجل :

يعصر السفرجل ، ويطبخ جيداً حتى يأتى فى قوام العسل ويرفع . ينفع من استطلاق البطن الحادث من الصفرا ، ويقطع العطش والقىء الصفراوى ، إن شاء الله تعالى .

(١) هذا هو ظهر الجزء المقطوع بأعلى هذه الورقة ، وهو بقدر ٤ سطور .

رب الرمانين :

يؤخذ من ماء الرمان الحامض رطل ، ومن الحلو كذلك ، ويطبخ الجميع حتى يأتى فى قوام الربوب . ينفع من سائر أمراض الصفرا ، ويقطع العطش ويلين الطبيعة .

رب التوت :

يؤخذ من التوت الأكحل عند نضجه ويعصر ماؤه زنة أربعة أرطال أو أقل أو أكثر على قِدر ويغلى حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ، نافع إن شاء الله .

انتهى مختصراً

الله غالب

A. Huici Miranda:

Kitāb al-ṭabīj fī-l-Magrib wa-l-Andalus fī ʿaṣr al-Muwaḥḥidīn, li-muʾallif maŷhūl. (Un libro anónimo de la Cocina hispano-magribí, de la época almohade), pp. 15-242.

En un artículo aparecido en las páginas de esta *Revista*, vol. V, año 1957, pp. 137-155, el señor D. Ambrosio Huici Miranda dió a conocer este interesante texto que ofrecemos ahora. Se trata de una obra anónima, de autor seguramente andaluz, que contiene un gran número de recetas culinarias, 159 en total. En el citado artículo, se encuentra una detallada descripción del manuscrito, su procedencia, la composición de la obra, sus características y su importancia, además de un índice pormenorizado de las recetas contenidas en el mismo. En las páginas de este artículo se ofrece el texto íntegro de esta interesante obra, editada según el único códice conservado.